

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat Jember saat ini sedang menggemari aneka olahan makanan, salah satu jenis makanan yang sedang digemari adalah kue kering. Hal ini dikarenakan banyaknya variasi kue kering yang sudah beredar diberbagai toko atau swalayan. Salah satu kue kering yang banyak diminati oleh masyarakat adalah cookies.

Cookies merupakan salah satu jenis makanan ringan atau camilan yang bertekstur renyah dan memiliki kadar air yang sedikit. Teksturnya yang renyah dapat menarik minat masyarakat dalam mengkonsumsi *cookies*. *Cookies* biasanya terbuat dari campuran bahan adonan seperti tepung, gula, susu, mentega, telur ayam, coklat batang, dan keju. Modifikasi terhadap *cookies* seakan tak pernah mati dalam menemukan pengembangan inovasi terbarunya, mulai dari adanya campuran bahan buah-buahan atau bahan tambahan pemanis pembuatan *cookies* seperti campuran pemanis buatan.

Penggunaan campuran bahan pemanis buatan tidak di anjurkan untuk mengkonsumsi secara terus menerus karena kurang baik bagi kesehatan, maka dari itu dalam pembuatan makanan lebih baik menggunakan pemanis alami. Salah satunya yaitu ubi cilembu. Ubi cilembu digunakan sebagai bahan campuran pembuatan *cookies* dengan rasanya yang enak dan manis.

Ubi cilembu merupakan tanaman pangan yang belum banyak orang bisa memanfaatkannya secara konvensional. Ubi cilembu biasa dikonsumsi dengan cara direbus terlebih dahulu kemudian bisa langsung dimakan, selain itu ubi cilembu dapat menjadi alternatif lain karena memiliki kadar gula lebih tinggi dibandingkan dengan ubi jalar pada umumnya. Ubi cilembu dapat dimanfaatkan dalam pembuatan *cookies*, sehingga dapat menjadikan rasa ubi cilembu sebagai pemanis alami dan jumlah gula yang ditambahkan lebih sedikit.

Cookies bottom ubi cilembu dengan baluran *choco peanut* merupakan olahan makanan yang berbahan utama ubi cilembu, serta bahan pelengkap lainnya seperti tepung terigu, mentega, coklat dan kacang. Ubi cilembu direbus terlebih dahulu kemudian dicampurkan dengan tepung terigu, mentega dan bahan bahan lainnya sampai menjadi adonan. Setelah adonan tercampur akan di oven sampai matang dan diberikan topping coklat dan kacang.

Dengan adanya inovasi ini dapat meningkatkan nilai jual ubi cilembu dengan membuat inovasi terbaru produk olahan *cookies* dengan bahan baku ubi cilembu. Usaha ini diharapkan mampu memperoleh keuntungan, dan dapat menciptakan lapangan pekerjaan dan memenuhi kebutuhan konsumen. Oleh karena itu untuk mengetahui seberapa jauh usaha dapat bermanfaat dan menjadi peluang bisnis, diperlukan analisis seperti : analisis *Break Event Point* (BEP), analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan analisis *Return On Investment* (ROI) agar dapat diketahui apakah usaha tersebut layak atau tidak untuk diusahakan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan masalah dari kegiatan tugas akhir ini sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi *cookies bottom* ubi cilembu dengan baluran *choco peanut* di Desa Puger Kulon Kecamatan Puger Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha *cookies bottom* ubi cilembu dengan baluran *choco peanut* di Desa Puger Kulon Kecamatan Puger Kabupaten Jember?
3. Bagaimana pemasaran *cookies bottom* ubi cilembu dengan baluran *choco peanut* di Desa Puger Kulon Kecamatan Puger Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari kegiatan tugas akhir ini sebagai berikut :

1. Melakukan proses produksi *cookies bottom* ubi cilembu dengan baluran *choco peanut* di Desa Puger Kulon Kecamatan Puger Kabupaten Jember.
2. Menganalisis analisis usaha *cookies bottom* ubi cilembu dengan baluran *choco peanut* di Desa Puger Kulon Kecamatan Puger Kabupaten Jember.
3. Memasarkan *cookies bottom* ubi cilembu dengan baluran *choco peanut* di Desa Puger Kulon Kecamatan Puger Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan tugas akhir maka manfaat dari kegiatan tugas akhir ini sebagai berikut :

1. Meningkatkan wawasan kemampuan dalam berwirausaha bagi pembaca/mahasiswa.
2. Meningkatkan inovasi masyarakat untuk meraih peluang – peluang yang ada bagi wirausaha.
3. Dapat dijadikan sebagai referensi bagi mahasiswa yang akan melaksanakan tugas akhir dengan judul atau tema yang sejenis.