

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bondowoso adalah sebuah wilayah kabupaten yang merupakan bagian wilayah provinsi Jawa Timur kabupaten Bondowoso memiliki lahan pertanian yang cukup luas sehingga hal ini menjadikannya sektor ekonomi basis di kabupaten Bondowoso. Pembangunan industrial yang masih minim menjadikan sebagian besar masyarakat Bondowoso bermata pencarian sebagai petani dan peternak. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Bondowoso tahun 2019 hasil panen jagung di kabupaten bondowoso menunjukkan hasil panen jagung mencapai 146.668 Ton.

Banyak petani Bondowoso yang kesulitan dalam mengolah ataupun memproses tanaman jagung. Penanaman jagung yang biasanya itu ditanam dalam waktu yang bersamaan di daerah Bondowoso dikarenakan tanaman ini musiman sehingga saat waktu pemanenan jumlahnya akan sangat melimpah membuat harga jagung dipasaran menjadi sangat murah sekali.

Jagung merupakan salah satu jenis tanaman pangan dari rumput-rumputan yang digolongkan dalam tanaman biji-bijian. Jagung dikenal luas oleh masyarakat indonesia karena tanaman jenis *zea* ini bisa dijadikan bahan makanan pokok pengganti nasi maupun sebagai bahan pakan ternak dikarenakan biji jagung yang utuh mengandung serat, vitamin, mineral dan antioksidan yang tinggi. Namun minimnya pengetahuan SDM petani di Bondowoso akan berbagai macam olahan berbahan dasar jagung, oleh karena itu si penulis membuat inovasi terbaru merupakan olahan *cookies* berbahan dasar jagung

Cookies adalah kue kering yang rasanya manis dan bentuknya kecil-kecil, tergolong makanan yang dipanggang . Biasanya umumnya dibuat dari bahan tepung, lemak, telur dan gula halus (Asatawan,2009). Kue kering *cookies* merupakan jenis kue yang memiliki khas warna kecoklatan atau sesuai dengan bahannya, berstuktur renyah, aroma harum yang ditimbulkan adanya kesesuaian bahan yang digunakan, rasa manis yang ditimbulkan dari banyak sedikitnya penggunaan gula dan karakteristik rasa bahan yang digunakan.

Keju adalah jenis produk olahan berbahan baku susu yang digumpalkan. Proses penggumpalan ini bisa dilakukan dengan hanya menambahkan asam atau menggunakan enzim yang dibantu dengan bakteri baik. Enzimnya dikenal dengan rennet. Pada proses penggumpalan ini, cairan dan padatan susu akan dipisahkan. Padatan susu yang disebut disebut curd inilah yang kemudian di pres agar lebih padat dan lebih kering, diperam dengan berbagai macam cara atau diolah lebih lanjut. Berbagai jenis susu, zat pengumpal, dan waktu pengawetannya ini dapat dihasilkan berbagai macam keju.

Cookies jagung dengan penambahan keju merupakan sebuah inovasi baru dalam mengembangkan berbagai macam jenis *cookies*. Penggunaan Bahan dasar *cookies* yang menggunakan tepung jagung, hal ini dikarenakan melimpahnya hasil pertanian jagung di Bondowoso penulis menjadi tertarik untuk membuat makanan ringan yaitu *cookies* jagung melihat dari segi minat masyarakat Bondowoso terhadap *cookies*, dimana *cookies* tersebut berbahan dasar dari tepung jagug dan topingnya menggunakan keju sehingga *cookies* ini terasa berbeda dengan *cookies* pada umumnya. Usaha ini diharapkan dapat membuka lapangan pekerjaan baru, dapat meningkatkan nilai ekonomis jagung di daerah Bondowoso serta mendapatkan keuntungan, sehingga untuk mengetahui kelayakan usaha ini diperlukan analisis usaha. Dalam usaha *cookies* jagung dengan penambahan keju ini analisis yang digunakan adalah *Break event point* (BEP), *Revenue cost ratio* (R/C Racio), dan *Return on Investment* (ROI). Dengan adanya analisis usaha tersebut dapat disimpulkan apakah usaha tersebut layak diusahakan atau tidak.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan diatas, maka dapat ditarik rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi *cookies* jagung dengan penambahan keju di Desa Dawuan Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso ?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha *cookies* jagung dengan penambahan keju di Desa Dawuan Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso ?
3. Bagaimana proses pemasaran produk *cookies* jagung dengan penambahan keju di Desa Dawuan Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Melakukan proses pembuatan *cookies* jagung dengan penambahan keju di Desa Dawuan Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso.
2. Melakukan analisis usaha *cookies* jagung dengan penambahan keju di Desa Dawuan Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso.
3. Melakukan pemasaran *cookies* jagung dengan penambahan keju di Desa Dawuan Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, diharapkan hasil dari tugas akhir ini adalah:

1. Membantu mahasiswa agar dapat berwirausaha dan membuka lapangan pekerjaan baru.
2. Menambah wawasan serta pengetahuan mengenai analisis usaha. Menjadi salah satu referensi tugas akhir selanjutnya.