

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kabupaten Jember memiliki berbagai komoditas potensial disektor pertanian, salah satunya adalah singkong. Hal tersebut tampak dari produktivitas dan jumlah produksi singkong di Kabupaten Jember yang cukup tinggi. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember diketahui bahwa produktivitas dan jumlah produksi singkong pada tahun 2017 berturut-turut sebesar 174,40 kw/ha dan 478.030 kw dengan total luas panen sebesar 2.471 ha (Badan Pusat Statistik, 2018). Sebaran potensi singkong di Kabupaten Jember cukup merata, yakni terdapat pada 28 kecamatan dari 31 kecamatan pada kabupaten tersebut, antara lain : kecamatan Kencong, Gumukmas, Puger, Wuluhan, Ambulu, Tempurejo, Silo, Mayang, Mumbulsari, Ajung, Rambipuji, Balung, Semboro, Jombang, Sumberbaru, Tanggul, Bangsalsari, Panti, Sukorambi, Arjasa, Pakusari, Kalisat, Ledokombo, Sumberjambe, Sukowono, Jelbuk, Kaliwates, Summersari dan Patrang (Badan Pusat Statistik, 2018).

Singkong dapat dimanfaatkan dalam berbagai bentuk aneka olahan makanan. Berbagai olahan singkong ini dapat menjadi bisnis yang menguntungkan. Aneka makanan olahan singkong tersebut antara lain singkong goreng, singkong rebus, keripik singkong, tape maupun gethuk (Badan Litbang Pertanian, 2011). Singkong dapat diolah menjadi tepung yaitu tepung tapioka dan tepung geplek serta berbagai olahan makanan lainnya seperti sagu kasbi yang merupakan makanan khas Maluku Utara dan kasoami yang merupakan makanan khas masyarakat Kabupaten Wakatobi, Sulawesi Tenggara (Sugiono, 2007).

Olahan singkong dapat dijadikan inovasi terbaru untuk membuka peluang usaha salah satunya bola-bola singkong dengan rasa yang gurih dan lembut, berbentuk bola-bola berdiameter 2-3 cm dengan warna kuning mas disertai toping coklat, coklat putih dan taburan sprinkel diatasnya. Bola-bola singkong ini adalah solusi bagi para penggemar singkong untuk mengkonsumsi singkong dengan sajian yang berbeda. Perbedaan bola-bola singkong ini terdapat pada proses pengolahannya yang tanpa melalui tahap penggorengan, sehingga kadar minyak

dalam produk sangat rendah dan diharapkan dapat menjadi alternatif camilan berbahan baku singkong dan cocok bagi para konsumen yang diet kalori.

Melalui diversifikasi produk olahan singkong ini diharapkan dapat menjadi suatu peluang usaha baru, oleh karena itu dalam kegiatan ini perlu dikaji lebih lanjut terkait tingkat kelayakan usaha seperti halnya melalui analisis *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan *Return On Investment* (ROI) untuk mengetahui apakah usaha ini layak atau tidak untuk dijalankan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat diketahui rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi Bola-Bola Singkong di Desa Sumberpinang Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana analisis usaha Bola-Bola Singkong di Desa Sumberpinang Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana proses pemasaran Bola-Bola Singkong ?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dari tugas akhir ini yaitu:

1. Melakukan proses produksi Bola-Bola Singkong di Desa Sumberpinang Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember
2. Menganalisis usaha Bola-Bola Singkong di Desa Sumberpinang Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember
3. Memasarkan usaha Bola-Bola Singkong

### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat dari dilakukan tugas akhir ini yaitu:

1. Memberikan wawasan bagi mahasiswa dalam berwirausaha khususnya usaha bola - bola singkong
2. Menambah bahan referensi bagi mahasiswa jika ingin berwirausaha
3. Menciptakan peluang bisnis baru untuk berwirausaha