

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tape merupakan salah satu produk IKM (Industri Kecil Menengah) andalan di Bondowoso. Selama ini, tape banyak dikonsumsi sebagai oleh-oleh dalam bentuk tape. Olahan tape singkong di Bondowoso hanya tape bakar, dan keripik tape saja masih belum ada pengolahan lebih lanjut. Diversifikasi produk olahan tape singkong perlu dilakukan agar tape singkong menjadi produk yang lebih trendi dan lebih menarik yaitu dengan cara mensubstitusikan pada pembuatan es krim tape. Selain itu tape singkong juga mudah di dapat karena Kabupaten Bondowoso juga merupakan industri penghasil tape. Menurut badan pusat statistik kabupaten Bondowoso dalam angka 2019 ada 506 perusahaan penghasil tape dengan 1753 tenaga kerja dan 170.850 ton tape yang dihasilkan. Dengan memproduksi hasil olahan tape singkong menjadi es krim tape tidak menutup kemungkinan produk ini disukai di pasaran. Tape singkong dalam 100 g, mengandung karbohidrat 42,5 g, protein 0,5 g, energi sebesar 173 kilokalori, lemak 0,1 g, kalsium 30 mg, fosfor 30 mg, selain itu di dalam Tape Singkong juga terkandung vitamin A sebanyak 0 IU, vitamin B1 0,07 mg dan vitamin C 0 mg. Hasil tersebut didapat dari melakukan penelitian 100 gram Tape Singkong, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 100 %.

Es krim tape singkong ini bisa dipasarkan di beberapa tempat seperti outlet oleh – oleh di kabupaten Bondowoso dan toko-toko terdekat di Bondowoso yang memiliki lemari pendingin. Prospek selanjutnya bisa memproduksi dalam skala lebih besar sehingga bisa di pasarkan ke luar kota.

Upaya untuk menaikkan nilai ekonomis dari tape singkong ini yaitu es krim tape diharapkan mampu berkembang dan menciptakan lapangan usaha baru di desa Kembang khususnya, mengingat masih banyak pengangguran dan tape singkong yang diproduksi hanya sebatas diolah dengan cara yang sederhana saja. Sehingga dengan adanya usaha ini diharapkan mampu mengurangi pengangguran dan mampu menyerap tenaga kerja nantinya. Usaha ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana usaha yang dilakukan memberi manfaat dan keuntungan. Maka perlu adanya analisis terkait dengan kelayakan usaha agar dapat diketahui usaha yang ditekuni layak atau tidak untuk diusahakan kedepannya dalam jangka waktu yang panjang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian data dan fakta dari latar belakang serta permasalahan dalam usaha produksi es krim tape, maka dapat dirumuskan beberapa masalah antara lain :

1. Bagaimana melakukan produksi es krim tape yang baik dan profesional ?
2. Bagaimana memasarkan produk yang dihasilkan ?
3. Bagaimana menganalisis usaha produksi es krim tape untuk melihat apakah usaha ini layak dan menguntungkan serta dapat berkelanjutan ?

1.3 Tujuan

Tujuan pelaksanaan tugas akhir “Diversifikasi Produk Olahan Tape Singkong Melalui Usaha Produksi Es Krim Tape Di Desa Kembang Tlogosari Bondowoso” ini sesuai dengan latar belakang serta rumusan masalah antara lain :

1. Dapat melakukan produksi es krim tape dengan baik dan profesional
2. Dapat memasarkan produk yang dihasilkan dan menentukan metode pemasaran yang digunakan
3. Mampu menganalisis keuntungan dan kelayakan usaha es krim tape dengan menggunakan metode analisis perhitungan BEP, R/C Ratio dan ROI

1.4 Manfaat

Berdasarkan identifikasi dari tujuan diatas, manfaat yang diharapkan yaitu:

1. Dapat menjadi inovasi untuk peluang usaha baru.
2. Dapat dijadikan sebagai acuan dan referensi mahasiswa Politeknik Negeri Jember untuk melakukan peluang usaha.
3. Dapat menjadi acuan untuk mengetahui kelayakan usaha untuk mengembangkan suatu produk yang telah ada.