

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bawang merah adalah salah satu varietas tumbuhan berumbi yang dapat hidup di dataran tinggi, disebut sebagai bawang merah karena memiliki warna ungu kemerahan pada kulit dan dagingnya. Bawang merah memiliki ciri khas berupa bau yang tajam tetapi tidak setajam bawang putih dan aromanya sedikit pedas. Bawang merah juga memiliki kandungan gizi yang sangat baik untuk kesehatan mempunyai kandungan antioksidan yang tinggi. Umbi bawang merah merupakan sumber piridoksin, vitamin A, vitamin C, besi, mangan yang potensial untuk memenuhi kebutuhan harian (Dzulkarnain, 2013). Bawang merah juga menjadi kunci utama dalam berbagai masakan Nusantara, dilihat dari banyaknya manfaat bawang merah dan mengingat bawang merah harganya tidak stabil dipasaran maka dibutuhkan penanganan yang lebih untuk meningkatkan mutu dan nilai jual. Salah satu dengan olahan dari bawang merah yaitu kue kering Nastar Bawang Merah

Kue kering nastar bawang merah merupakan salah satu inovasi baru dari olahan kue kering nastar. Nastar bawang merah merupakan kue kering yang terbuat dari adonan tepung terigu, gula, mentega, dan telur yang didalamnya berisi bawang merah yang telah digoreng. Proses pembuatan nastar bawang merah tergolong cukup mudah dikarenakan tidak menggunakan teknik pemasakan khusus. Nastar bawang merah merupakan salah satu aneka macam variasi dari nastar. Nastar banyak diminati oleh kalangan masyarakat karena dipasaran nastar beredar berbagai variasi dan beragam rasanya.

Nastar bawang merah sebagai inovasi baru, tidak banyak mengeluarkan modal yang besar. Bahan-bahan yang dibutuhkan mudah didapat sehingga tidak menyulitkan dalam melaksanakan usaha ini. Usaha Nastar Bawang Merah memiliki tujuan untuk menambah keuntungan dari nilai tambah yang dihasilkan sehingga produk ini tidak hanya memberikan peluang usaha tetapi juga untuk

memperkenalkan produk karena masih banyak masyarakat yang masih belum mengenal produk nastar bawang merah. Oleh karena itu, dengan adanya produk nastar bawang merah ini membutuhkan suatu analisis usaha untuk mengetahui kelayakan usahanya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan Latar Belakang yang telah diuraikan dapat di identifikasikan beberapa permasalahan yang berkaitan dengan hal tersebut, antara lain:

1. Bagaimana proses produksi Nastar Bawang Merah di Kelurahan Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha Nastar Bawang Merah di Kelurahan Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran Nastar Bawang Merah di Kelurahan Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang sudah ditetapkan, makatujuan Pelaksanaa Tugas Akhir ini yaitu:

1. Melakukan proses produksi Nastar Bawang Merah di Kelurahan Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Mengetahui analisis kelayakan usaha Nastar Bawang Merah di Kelurahan Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
3. Melaksanakan proses pemasaran Nastar Bawang Merah di Kelurahan Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan maka manfaat yang diharapkan dalam pengerjaan Tugas Akhir ini yaitu :

1. Bagi penulis dijadikan bahan pembuatan tugas akhir untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember.
2. Bagi wirausahawan baru, dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang analisis usaha nastar bawang merah.
3. Bagi lingkungan akademik, dapat dijadikan referensi dalam penulisan tugas akhir.