

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tape singkong merupakan salah satu produk fermentasi singkong yang unik dibanding di negara lain. Tape singkong diolah dari jenis singkong yang tidak pahit dan setelah difermentasi dapat langsung dikonsumsi. Sebaliknya, produk fermentasi singkong negara lain biasanya dengan singkong yang pahit (Padonouet *et al.*, 2009) dan setelah difermentasi diperlukan pengolahan yang lebih lanjut supaya dapat dikonsumsi (Obilie *et al.*, 2003; Almeida *et al.*, 2007).

Fermentasi tape dapat meningkatkan kandungan Vitamin (tiamin) hingga tiga kali lipat. Vitamin ini diperlukan oleh sistem saraf, sel otot, dan sistem pencernaan agar dapat berfungsi dengan baik. Produk fermentasi ini diyakini dapat memberikan efek menyehatkan terhadap tubuh, terutama sistem pencernaan, karena meningkatkan jumlah bakteri dalam tubuh dan mengurangi jumlah bakteri jahat. Kelebihan lain dari tape adalah kemampuan tape untuk mengikat dan mengeluarkan aflatoxin dari tubuh. Aflatoxin merupakan zat toksik atau racun yang dihasilkan oleh kapang, terutama *Aspergillus flavus* (Sulastri, 2013).

Tape singkong merupakan sebuah makanan tradisional yang sudah tidak asing di Indonesia khususnya daerah Jember. Sebagian besar masyarakat Jember berprofesi sebagai petani dimana jika musim kemarau salah satu tanaman yang ditanam adalah singkong. Pembuatan tape singkong adalah bentuk olahan singkong yang biasanya langsung dimakan atau dijual tanpa melakukan olahan makanan bentuk lainnya lagi yang lebih menarik untuk meningkatkan nilai ekonomisnya. Tape singkong dikenal sebagai makanan khas Kabupaten Jember yang memiliki citarasa tersendiri dimata para konsumennya, dengan banyaknya olahan dari produk tape di daerah Jember ini dapat diketahui bahwa tape singkong memiliki peranan yang sangat penting di dunia pemasaran. Saat ini di daerah Jember tape hanya digunakan sebagai olahan makanan proll tape, suwar-suwir, tape bakar dan brownies tape. Akan tetapi, masih banyak masyarakat Jember yang memproduksi tape singkong dan dijual tanpa diolah lebih lanjut. Oleh karena itu,

secara ekonomis harganya relatif murah. Akan tetapi, tape singkong kuning sendiri memiliki beberapa kekurangan. Diantaranya yaitu menurut Siagian (2012), tape lebih cepat rusak karena mengalami proses fermentasi lanjut. Proses fermentasi lanjut menghasilkan tape dengan tekstur yang lunak dan berair sehingga hanya bertahan dalam waktu singkat. Untuk mengurangi kekurangan tape tersebut, maka dapat dilakukan modifikasi tape menjadi stik yang dapat memiliki jangka waktu lebih lama. Sehingga timbul pemikiran untuk membuat olahan lain dari tape singkong kuning menjadi Stik Tape Singkong.

Stik merupakan makanan ringan atau sejenis kue kering yang sering dikonsumsi pada saat santai. Bahan baku utama pembuatan stik pada umumnya yaitu tepung terigu. Saat ini, ketergantungan terhadap tepung terigu semakin besar yang ditunjukkan dengan semakin meningkatnya impor tepung terigu di Indonesia (APTINDO, 2004). Stik umumnya berbentuk pipih panjang, memiliki citarasa yang gurih dan renyah (Habeahan, 2018). Saat ini, variasi stik sudah banyak mengalami perkembangan mulai dari stik ubi ungu, stik kelor, stik wortel, stik sukun dan stik keju. Oleh karena itu stik tidak hanya disukai oleh orang dewasa saja bahkan sekarang disukai oleh semua kalangan mulai dari anak-anak hingga orang dewasa.

Stik tape singkong merupakan sebuah inovasi produk baru yang berbahan dasar tepung terigu dengan campuran tape singkong yang telah dihaluskan dan dicampurkan pada adonan untuk menambah citarasa. Produk stik khas tape masih jarang ditemukan di pasaran sehingga berpeluang besar untuk diproduksi dan dipasarkan.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan stik tape singkong adalah:

1. Bagaimana cara memproduksi stik tape singkong yang renyah dan dapat diterima baik oleh masyarakat?
2. Bagaimana analisis usaha stik tape singkong?
3. Bagaimana strategi pemasaran produksi stik tape singkong yang baik?

1.3 Tujuan Program

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) yaitu:

1. Mengetahui cara memproduksi stik tape singkong yang renyah dan dapat diterima oleh masyarakat.
2. Mengetahui kelayakan usaha produksi stik tape singkong.
3. Mengetahui strategi yang baik untuk memasarkan produk stik tape singkong.

1.4 Kegunaan Program

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Memberikan variasi terhadap produk stik tape singkong.
2. Meningkatkan nilai guna dari tape singkong.
3. Membuka peluang munculnya wirausaha dalam proyek stik tape singkong baik skala besar maupun skala industri rumah tangga.