

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang kaya akan hasil sumberdaya alam yang melimpah khususnya di bidang pertanian. Sumberdaya alam biasanya meliputi bahan pangan masyarakat. Oleh karena itu, banyak wirausahawan yang mengembangkan usahanya di bidang pertanian. Dengan tujuan membuka lapangan pekerjaan baru untuk mengurangi tingkat pengangguran dan dapat memperoleh keuntungan dari usaha yang didirikannya. Puding merupakan makanan yang terbuat dari rumput laut sebagai bahan utamanya. Banyak sekali produk agar-agar yang diminati masyarakat untuk menjadikan salah satu olahan makanan kegemaran masyarakat. Tetapi banyak masyarakat yang belum mengetahui manfaat serta kandungan gizi yang ada dalam agar-agar.

Puding merupakan makanan yang banyak peminatnya dari seluruh lapisan masyarakat. Namun dengan banyaknya permintaan masyarakat yang tidak selalu mengkonsumsi puding dengan olahan itu-itu saja maka diperlukan inovasi baru yang tidak menurunkan kebutuhan masyarakat yang selalu dicari oleh konsumen yaitu dengan menambahkan rasa yang akan dikonsumsi seperti susu atau buah-buahan. Dengan demikian maka perlu diperhatikan pula manfaat yang ada pada puding. Serat yang terkandung didalam puding sangat membantu sistem pencernaan di dalam tubuh manusia dan karbohidratnya yang sukar dicerna maka akan merasa kenyang lebih lama.

Inovasi olahan puding yang diolah dengan rasa yang baru akan lebih disukai oleh konsumen. Puding bisa dihidangkan kapan saja sebagai cemilan atau untuk hidangan pelengkap pada saat tamu datang kerumah (Lilyana,2007). Puding susu yang menggunakan bahan utama agar-agar dan susu kental manis merupakan makanan olahan yang mudah dikonsumsi oleh kalangan masyarakat yang kaya akan gizi yang terkandung dalam puding itu sendiri serta kandungan zat besi yang dimiliki susu juga.

Pengembangan puding susu dalam usaha ini terinspirasi dari olahan puding yang telah ada di pasaran sehingga muncul inovasi baru untuk menciptakan

wirausaha puding sutra mangga dengan kemasan lebih praktis. Biasanya olahan puding yang ada di pasaran hanya menambahkan buah di atas olahan puding yang siap saji, namun inovasi yang baru yaitu menambahkan susu sebagai bahan dasar yang dicampur dengan agar-agar bisa didapatkan rasa yang lembut dan sirup mangga sebagai pemanis serta pelengkap rasa yang ada di puding tersebut.

Usaha puding sutra mangga ini memiliki prospek yang cukup bagus, sehingga dapat mengoptimalkan manfaat dan menjadi peluang bisnis bagus di masa depan, maka diperlukan suatu analisis usaha seperti: *Break Even Point* (BEP), R/C Ratio dan *Return On Investment* (ROI) agar dapat diketahui apakah usaha tersebut menguntungkan atau tidak untuk diusahakan. Analisis Usaha Puding Sutra Mangga di Jember Lor Kecamatan Patrang Kabupaten Jember menjadi judul kegiatan dalam tugas akhir ini sebagai upaya pengembangan usaha menjadi lebih maksimal.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan masalah yaitu:

1. Bagaimana proses pembuatan Puding Sutra Mangga (PSM)?
2. Bagaimana analisis usaha Puding Sutra Mangga berdasarkan *Break Even Point* (BEP), R/C Ratio dan *Return On Investment* (ROI) ?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah:

1. Mengetahui keuntungan yang diperoleh dalam 1 kali produksi usaha puding sutra mangga di Desa Jember Lor, Kecamatan Patrang, Kabupaten Jember.
2. Untuk mengetahui usaha puding sutra mangga menguntungkan atau tidak untuk diusahakan berdasarkan *Break Even Point* (BEP), R/C Ratio dan *Return On Investment* (ROI).

1.3.2 Manfaat

Manfaat yang diharapkan adalah:

1. Mahasiswa dapat memanfaatkan waktu luang untuk berwirausaha.
2. Dapat menciptakan lapangan usaha baru.
3. Dapat menciptakan peluang bisnis baru di daerah tempat tinggal penulis.