

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Pada saat ini tantangan dan hambatan yang dihadapi dalam dunia usaha semakin besar. Salah satunya kegiatan yang pesat perkembangannya adalah kegiatan jual-beli (dagang) khususnya dalam bidang usaha makanan. Hal ini ditandai dengan banyaknya usaha dagang yang menerapkan berbagai strategi untuk mempertahankan kelangsungan usahanya. Salah satu bentuk usaha dagang yang masih bertahan ditengah persaingan usaha dagang yakni usaha dalam penjualan makanan khususnya kue kering.

Usaha kue kering adalah salah satu usaha yang paling mudah untuk dikembangkan. Hal ini dikarenakan banyaknya peminat akan kue-kue kering ini dan kue kering ini juga termasuk jenis makanan yang mudah diterima diberbagai kalangan masyarakat, mulai dari anak-anak, remaja hingga para orang tua. Salah satu jenis kue kering yang cukup banyak diminati oleh kalangan masyarakat yaitu kue kelanten.

Bahan yang dibutuhkan untuk membuat kue kelanten ini diantaranya yaitu telur yang merupakan bahan pangan hasil ternak unggas yang memiliki sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna dan begizi tinggi. Selain itu telur mudah diperoleh dan harganya relatif murah. Telur merupakan bahan pangan yang baik untuk memenuhi kebutuhan gizi protein baik pada anak-anak maupun orang dewasa.

Bahan lain yang dibutuhkan untuk membuat kue kelanten ini adalah tepung tapioka yang bahan bakunya terbuat dari singkong/ubi kayu. Dalam kehidupan sehari-hari tepung tapioka ini banyak digunakan untuk membuat aneka jenis makanan dan juga untuk bahan adonan kue. dan Pengadaan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat kue kering ini sangat murah dan mudah untuk diperoleh dan selain itu proses pembuatannya juga relatif mudah.

Berdasarkan latar belakang di atas usaha kue kering kelanten ini dapat dijadikan sebagai alternatif usaha, namun masih perlu diuji kelayakan usahanya. Oleh karena itu penulis mengajukan tugas akhir yang berbentuk kewirausahaan

dengan judul "Analisis Usaha Kelanten Manis di Desa Tutul Kecamatan Balung Kabupaten Jember".

### **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana proses pembuatan produk kelanten manis ?
2. Bagaimana kelayakan usaha kelanten manis berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio dan ROI ?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini adalah :

1. Mengetahui proses pembuatan produk kelanten manis.
2. Mengetahui kelayakan usaha kelanten manis berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio dan ROI.

### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan tersebut, maka manfaat dilaksanakannya tugas akhir ini yaitu :

1. Dapat dijadikan sumber saran bagi mahasiswa yang ingin mencoba berwirausaha kue kering.
2. Memberikan wawasan, inovasi, dan melatih jiwa wirausaha bagi mahasiswa, sehingga mampu untuk menciptakan lapangan kerja.