

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Potensi pertanian di wilayah Kabupaten Jember cukup tinggi. Beberapa komoditi pertanian dari kabupaten Jember telah tembus pasar ekspor, diantaranya ialah tembakau dan kedelai edamame. Namun, yang menjadi andalan ialah kedelai edamame. Kualitas kedelai edamame dari kabupaten Jember merupakan kualitas nomer 1 Nasional yang mampu menembus pasar dunia. Terbukti dengan adanya perusahaan Mitra Tani 27 sebagai perusahaan pengekspor kedelai edamame. Permintaan ekspor dari negara Jepang sebesar 100.000 ton per tahun dan Amerika sebesar sebesar 7.000 ton per tahun. Sementara itu Indonesia baru dapat memenuhi 3% dari kebutuhan pasar Jepang, sedangkan 97% lainnya dipenuhi oleh Cina dan Taiwan (Nurman, 2013).

Menurut Cahyadi, (2007). Edamame (*Glycine max* L. Merrill), merupakan kedelai asal Jepang yang populer sebagai cemilan. Edamame ini merupakan jenis tanaman yang termasuk kedalam kategori sayuran (*vegetable soybean*), perbedaan dengan kedelai biasa pada ukuran yang lebih besar. Edamame, seperti species kacang-kacangan lainnya, merupakan bahan pangan sumber protein dan lemak nabati yang sangat penting perannya bagi kehidupan. Kedelai umumnya mengandung protein 35 % pada varietas unggul dapat mencapai 40-43% . Kedelai edamame memiliki sedikit perbedaan dengan kedelai biasa yaitu rasanya yang cenderung agak manis, warnanya hijau cerah, dan ukuran bijinya yang cukup besar (Wahyuhapsari, 2013). Di Indonesia, khususnya di Kabupaten Jember edamame dibudidayakan untuk diekspor. Ekspor edamame pada tahun 2013 mencapai 4.229,99 kg dan sekitar 25 – 30 % merupakan bahan segar yang tidak lolos ekspor (afkiran secara fisik) sehingga tidak bernilai komersial (Badan Pusat Statistik, 2014). Oleh karena itu perlu adanya upaya diversifikasi olahan berbahan dasar edamame untuk meningkatkan nilai edamame yang memiliki kualitas rendah maka perlu adanya inovasi produk yang bertujuan untuk memperkenalkan pemanfaatan edamame lebih luas pada khalayak umum. Diversifikasi dengan

menjadikan kedelai edamame menjadi isian onde-onde dapat memberikan wawasan serta peluang usaha mengenai pemanfaatan kedelai edamame.

Onde-onde merupakan kue/jajanan basah yang awal sejarah berasal dari Tiongkok. Namun, di Indonesia onde-onde dikenal sejak jaman majapahit dan menjadi kue khas dari Mojokerto. Kue yang berbahan dasar tepung ketan, berbentuk bulat dan memiliki ciri khas yakni dilumuri oleh biji wijen pada bagian kulitnya memiliki cita rasa yang gurih dan biasanya onde-onde berisi kacang hijau.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan masalah dari Tugas Akhir yang berjudul Analisis Usaha Onde-onde Warna Isi Edamame di Desa Rambigundam Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember :

1. Bagaimana memproduksi onde-onde warna isi edamame?
2. Bagaimana analisis usaha onde-onde warna isi edamame?
3. Bagaimana memasarkan onde-onde warna isi edamame?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari Tugas Akhir yang berjudul Analisis Usaha Onde-onde Warna Isi Edamame di Desa Rambigundam Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember ini yaitu :

1. Dapat melakukan proses produksi onde-onde warna isi edamame.
2. Dapat melakukan analisis usaha onde-onde warna isi edamame.
3. Dapat memasarkan produk onde-onde warna isi edamame.

## **1.4 Manfaat**

Manfaat dalam pembuatan Tugas Akhir yang berjudul Analisis Usaha Onde-onde Warna Isi Edamame di Desa Rambigundam Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember ini yaitu ini adalah :

- 1 Memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha
- 2 Dijadikan sebagai bahan referensi dalam pembuatan tugas akhir.
- 3 Alternatif bahan acuan bagi mahasiswa dan masyarakat yang ingin mencoba berwirausaha dengan bahan baku edamame.