

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar belakang**

Selai ialah produk makanan semi basah yang sudah dikenal dan digemari oleh masyarakat, baik anak kecil ataupun orang dewasa. Cita rasa yang manis amat cocok digunakan untuk tambahan roti maupun campuran adonan untuk membuat kue. Di Indonesia sendiri banyak komoditas pertanian yang dapat dijadikan untuk bahan dasar membuat selai, seperti nanas, coklat dan stroberry. Seluruh bahan itu telah lumrah digunakan masyarakat untuk bahan dasar selai dan sudah dikenal masyarakat akan kenikmatannya. Sedangkan banyak komoditas pertanian yang belum digunakan menjadi bahan dasar selai, salah satunya singkong (Kesumawati,dkk., 2019).

Selai ialah makanan olahan yang berwujud pasta yang didapat dari pemasakan bubur buah, gula dan bahan pembantu lainnya. Selai ialah produk makanan yang pembuatannya dengan cara memasak luluhan buah yang sudah dicampur gula dan air maupun tanpa ditambah air dan bumbu lainnya (Munasari, dkk., 2018).

Singkong ialah tumbuhan pangan yang lumrah digunakan oleh penduduk di Indonesia. Singkong juga bisa dikenal dengan nama ketela pohon atau ubi kayu. Umbi Singkong dipergunakan untuk memenuhi keperluan skala rumah tangga dan skala industri karena mudah dalam penanamannya. Disamping itu, singkong memiliki fungsi dari buah hingga daunnya. Umbi dari singkong sendiri memiliki sumber karbohidrat, protein, vitamin, dan mineral (Asmara dkk., 2022).

Selai singkong aroma pandan merupakan produk olahan singkong yang dijadikan selai dan ditambahkan aroma pandan. Usaha selai singkong aroma pandan dilakukan untuk meningkatkan nilai jual singkong di Kabupaten Bondowoso, yang biasanya singkong hanya diolah menjadi tape ataupun camilan ringan lainnya yang sudah banyak beredar di pasaran, dengan adanya inovasi ini diharapkan mampu meningkatkan nilai jual dan membuat inovasi terhadap produk yang sudah dikenal masyarakat Bondowoso dan sekitarnya. Produk selai singkong aroma pandan ini

dikemas semenarik mungkin agar dapat menarik perhatian konsumen dan kualitas produk tetap terjaga. Analisis dalam tugas akhir ini ada 3 yaitu: BEP (*Break Event Point*) Harga, BEP (*Break Event Point*) Produksi, R/C Ratio dan ROI (*Revenue On Investmen*).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan, hingga didapatkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi selai singkong aroma pandan di Desa Sekarputih Kecamatan Tegalampel Kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana analisis usaha selai singkong aroma pandan di Desa Sekarputih Kecamatan Tegalam Kabupaten Bondowoso?
3. Bagaimana proses pemasaran produk selai singkong aroma pandan?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang sudah dijelaskan diatas, maka tujuan pada Tugas Akhir ini sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi selai singkong aroma pandan di Desa Sekarputih Kecamatan Tegalampel Kabupaten Bondowoso.
2. Dapat melakukan analisis usaha selai singkong aroma pandan di Desa Sekarputih Kecamatan Tegalampel Kabupaten Bondowoso.
3. Dapat melakukan kegiatan pemasaran usaha selai singkong aroma pandan di Desa Sekarputih Kecamatan Tegalampel Kabupaten Bondowoso.

#### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang telah dijelaskan diatas, manfaat yang diharapkan pada Tugas Akhir ini sebagai berikut:

1. Membagikan manfaat modal berwirausaha untuk mahasiswa sehingga bisa menciptakan lapangan kerja yang baru.
2. Bisa dijadikan acuan dalam mengerjakan Tugas Akhir mahasiswa.
3. Dapat meningkatkan nilai ekonomis singkong yang diolah menjadi sebuah produk inovsai terbaru.