

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue kering merupakan salah satu jenis makanan ringan yang banyak digemari oleh masyarakat. Kue kering berbahan dasar tepung, gula dan lemak serta memiliki tekstur yang padat. Kue kering biasanya banyak ditemui ketika lebaran. Jenis kue kering sangat beragam, contohnya seperti nastar, lidah kucing, stik bawang, putri salju, dan kuping gajah.

Menurut M. Silalahi (2016) dalam Silalahi (2018) Pandan wangi (*Pandanus Amaryllifolius Roxb*) merupakan tumbuhan tropis yang banyak digunakan untuk memberi aroma pada makanan maupun minuman. Pemanfaatan pandan dalam industri makanan berfungsi untuk meningkatkan aroma, cita rasa, dan warna. Berbagai laporan ilmiah menunjukkan bahwa penambahan ekstrak pandan pada makanan mengakibatkan makanan lebih tahan lama dan lebih awet.

Pandan wangi banyak ditemukan di Desa Kasengan. Pandan wangi biasanya hanya dimanfaatkan dalam waktu tertentu pada acara tertentu dan hanya diperlukan dalam jumlah sedikit. Oleh karena itu, perlu adanya pemanfaatan pandan agar lebih bernilai ekonomis.

Kue kering kuping gajah rasa coklat pandan merupakan salah satu contoh pemanfaatan dari tanaman pandan wangi. Produk ini merupakan inovasi baru dari kue kering kuping gajah. Rasa atau aroma dari pandan wangi dapat menjadi ciri khas pada produk baru ini. Selain memberikan aroma khas, pandan wangi juga dapat memberikan warna khususnya yaitu warna hijau sehingga membuat tampilan produk lebih menarik dan menambah nilai jual pada produk kue kering kuping gajah.

Adanya usaha ini dapat mengetahui proses produksinya, bauran pemasaran, dan dapat membuka lapangan pekerjaan bagi orang sekitar khususnya di Desa Kasengan Kecamatan Manding Kabupaten Sumenep. Oleh karena itu, perlu adanya analisis usaha menggunakan metode BEP (*Break Even Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return On Investment*).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka didapatkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi kue kering kuping gajah rasa coklat pandan di Desa Kasengan Kecamatan Manding Kabupaten Sumenep?
2. Bagaimana analisis usaha kue kering kuping gajah rasa coklat pandan di Desa Kasengan Kecamatan Manding Kabupaten Sumenep berdasarkan analisis BEP (*Break Even Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return On Investment*)?
3. Bagaimana bauran pemasaran produk kue kering kuping gajah rasa coklat pandan?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi kue kering kuping gajah rasa coklat pandan di Desa Kasengan Kecamatan Manding Kabupaten Sumenep.
2. Dapat melakukan analisis usaha kue kering kuping gajah rasa coklat pandan di Desa Kasengan Kecamatan Manding Kabupaten Sumenep berdasarkan analisis BEP (*Break Even Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return On Investment*).
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran produk kue kering kuping gajah rasa coklat pandan.

1.4 Manfaat

Berdasarkan dari tujuan tugas tugas akhir ini, maka diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Dapat dijadikan literatur pembuatan tugas akhir bagi mahasiswa yang ingin menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember.
2. Dapat meningkatkan inovasi pembaca untuk menciptakan produk baru.
3. Menumbuhkan jiwa berwirausaha bagi pembaca dan penulis.
4. Dapat menambah wawasan mengenai analisis usaha.