

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kabupaten Nganjuk merupakan salah satu wilayah yang ada di daerah Jawa Timur dengan potensi alam yang cukup memadai membuat daerah ini memiliki sektor pertanian yang melimpah. Sektor pertanian melimpah seperti tanaman pangan yang dihasilkan salah satunya yaitu umbi-umbian seperti umbi kayu. Umbi kayu atau yang sering disebut singkong dimanfaatkan sebagai bahan baku industri makanan dan pakan ternak. Selain itu, umbi kayu atau singkong dimanfaatkan oleh mayoritas masyarakat sekitar sebagai alternatif peluang usaha yaitu usaha pembuatan tape singkong.

Tape singkong merupakan tape yang terbuat dari umbi kayu atau singkong manis berwarna kuning yang difermentasi. Pembuatan tape ini melibatkan umbi singkong dan ragi tape (*Saccharomyces cerevisiae*) yang akan dibalurkan pada singkong yang telah dikupas dari kulitnya. Proses fermentasi tape singkong biasanya dilakukan dengan cara membungkus singkong dalam daun pisang atau ditempatkan pada sebuah wadah khusus yang kedap udara selama 2-3 hari. Semakin lama proses fermentasi, maka tekstur singkong akan semakin empuk. Proses fermentasi yang tepat akan menghasilkan rasa tape singkong yang manis dan sedikit asam. Rasa manis tape berasal dari ragi yang memecah karbohidrat dalam singkong menjadi gula sederhana. Inilah yang membuat makanan ini bisa terasa manis, meski tidak diberi gula (Fahmi dan Nurrahman, 2011). Selain itu, banyak olahan yang dapat digunakan dari tape singkong. Tape singkong dapat dijadikan bahan campuran makanan maupun minuman. Bahan makanan yang dapat diolah bersama dengan tape singkong yaitu pembuatan jajanan ringan seperti donat.

Donat merupakan jenis jajanan ringan yang digoreng dan biasanya diminati oleh semua kalangan dari anak-anak hingga dewasa. Pada umumnya donat terbuat dari tepung terigu, mentega, kuning telur, gula pasir, ragi roti dan mentega. Donat memiliki banyak jenis dalam pembuatannya seperti donat terigu, donat kentang dan jenis donat lainnya.

Sate donat tape singkong merupakan hasil diversifikasi produk yang dilakukan agar donat memiliki cita rasa yang berbeda dengan donat umumnya. Biasanya pembuatan donat menggunakan campuran kentang atau bahan lainnya sebagai bahan bakunya, sehingga pada usaha ini dilakukan diversifikasi produk donat dengan menggunakan tape singkong untuk campuran pembuatan adonan pada donat.

Selain itu, diversifikasi produk tidak hanya dilakukan pada bahan campuran tetapi dari bentuk donat tersebut. Biasanya donat yang sering ditemui memiliki bentuk yaitu berlubang di tengah seperti cincin. Pada diversifikasi produk ini bentuk donat akan dirubah menjadi bulat-bulat kecil dan ditusukan pada lidi yang menyerupai sate. Keunggulan produk sate donat tape singkong ini sendiri yaitu memiliki rasa manis, aroma harum dan lembut saat dimakan. Pada diversifikasi produk ini tidak hanya berupa sate donat tape singkong biasa tetapi diberikan beberapa varian rasa seperti rasa original, cokelat, taro, tiramisu, stroberi, dan *matcha* agar sate donat tape singkong ini memiliki ciri khas tersendiri dan dapat berbeda dengan produk donat lainnya.

Diversifikasi dan ide baru yang dimunculkan ini diharapkan bisa menarik peluang usaha baru yang baik dipasaran. Usaha sate donat tape singkong masih jarang dan bahkan belum ditemukan di wilayah Kabupaten Nganjuk Kecamatan Kertosono dan Kabupaten Jember. Analisis usaha yang diperlukan agar dapat mengetahui apakah usaha tersebut memiliki nilai jual dan layak untuk dijalankan adalah analisis *Break Event Point* (BEP), analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan analisis *Return On Investment* (ROI), dan. Selain itu, usaha sate donat tape singkong varian rasa ini memerlukan rancangan bauran pemasaran untuk proses pemasaran produk sehingga produk dapat diterima oleh masyarakat.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, dapat diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi sate donat tape singkong varian rasa?
2. Bagaimana analisis usaha sate donat tape singkong varian rasa?
3. Bagaimana bauran pemasaran sate donat tape singkong varian rasa?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah :

1. Dapat melakukan proses produksi sate donat tape singkong varian rasa.
2. Dapat melakukan analisis usaha sate donat tape singkong varian rasa.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran usaha sate donat tape singkong varian rasa.

## **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan Tugas Akhir maka manfaat yang diharapkan dari tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Dapat dijadikan sebagai referensi tugas akhir mahasiswa Politeknik Negeri Jember, khususnya mahasiswa program studi D-3 manajemen agribisnis yang ingin melakukan tugas akhir dengan tema yang sejenis.
2. Dapat menumbuhkan jiwa berwirausaha untuk memperoleh keuntungan dari produk sate donat tape singkong varian rasa.
3. Dapat menjadi sumber informasi dan wawasan tentang proses produksi, analisis usaha dan bauran pemasaran sate donat tape singkong varian rasa.