

## **BAB. 1 PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara agraris dimana mayoritas penduduknya adalah kaum tani. Negara agraris menjadikan Indonesia memiliki wilayah yang luas serta kaya akan lahan yang subur untuk bertani. Perkembangan agribisnis di Indonesia mampu membentuk pertumbuhan ekonomi dan berkontribusi secara positif terhadap perekonomian nasional, sehingga kegiatan agribisnis semakin luas dan beraneka ragam. Salah satu hasil dari kegiatan agribisnis yaitu sayuran. Sayuran dapat menjadi salah satu munculnya ide bisnis dengan inovasi baru dalam berbagai sektor. Misalnya, sayuran tersebut dapat menjadi bahan tambahan dalam pembuatan suatu produk makanan ringan. Salah satu makanan ringan yang dapat tambahan bergizi yaitu *stick*.

*Stick* merupakan makanan ringan yang berbentuk panjang, terbuat dari bahan adonan yang digoreng sehingga membuat *stick* renyah, gurih, dan tahan lama. Camilan ini banyak disukai oleh anak-anak, remaja, dan dewasa karena rasanya yang dapat membuat konsumen ingin mencobanya lagi. Akan tetapi, mayoritas pedagang *stick* masih banyak yang tidak memanfaatkan peluang untuk mengolahnya agar lebih menarik. Padahal bisa saja diinovasikan dengan cara menambahkan bahan tambahan lain. Salah satunya dapat dikombinasikan dengan campuran bayam dan ebi. *Stick* dengan bahan campuran bayam dan ebi sangat jarang ditemui.

Bayam (*Amaranthus spp.*) merupakan sayuran yang mengandung zat besi. Zat besi dalam tubuh manusia berperan dalam pembentukan sel darah merah. Bayam hijau memiliki manfaat baik bagi tubuh karena merupakan sumber kalsium, vitamin A, vitamin E dan vitamin C, serat, dan juga betakaroten. Selain itu, bayam juga memiliki kandungan zat besi yang tinggi untuk mencegah anemia. Kandungan mineral dalam bayam cukup tinggi, terutama Fe yang dapat digunakan untuk mencegah kelelahan akibat anemia. Karena kandungan Fe dalam bayam cukup tinggi, ditambah kandungan Vitamin B terutama asam folat. (Dheny Rohmatika, Tresia Umarianti dalam Rukmana, 2006).

Ebi merupakan hasil olahan dari udang segar yang diolah menjadi udang kering dan biasanya dapat diolah lebih lanjut menjadi bumbu masak. Penggunaan ebi pada berbagai menu masakan bertujuan untuk memperoleh aroma udang dan sebagai penyedap rasa masakan (Bank Indonesia, 2008).

Usaha pembuatan *stick* bayam ebi merupakan salah satu wirausaha yang cukup memiliki potensi pasar sehingga usaha ini cukup bagus untuk dikembangkan. Selain itu produk ini bisa menjadi camilan yang menyehatkan, ditengah maraknya camilan dengan bahan pengawet berbahaya bagi kesehatan. Potensi usaha yang dimiliki *stick* bayam ebi mudah untuk dikembangkan lebih lanjut oleh masyarakat karena bahan baku yang digunakan mudah didapatkan di Kelurahan Kepatih Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember dan relatif terjangkau. Pemanfaatan bayam dan ebi sebagai bahan campuran utama pembuatan *stick* bayam ebi membuat produk lebih menarik. Hal ini bertujuan untuk menambah nilai ekonomis produk *stick* bayam ebi. Produk ini juga memiliki potensi untuk dijadikan sebagai produk makanan olahan khas dari Kelurahan Kepatih Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.

Usaha *stick* bayam ebi ini, didirikan untuk memperoleh keuntungan dan menciptakan peluang lapangan pekerjaan. Oleh karena itu, untuk mengetahui apakah usaha ini layak dikembangkan, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha ini menguntungkan atau tidak untuk diusahakan berdasarkan *Break Event Point* (BEP), *Return On Investmen* (ROI) dan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio).

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi *stick* bayam ebi?
2. Bagaimana kelayakan usaha produksi *stick* bayam ebi berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio dan ROI?
3. Bagaimana bauran pemasaran *stick* bayam ebi?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan penyusunan laporan tugas akhir sebagai berikut:

1. Mengetahui proses produksi *stick* bayam ebi
2. Mengetahui kelayakan usaha produksi *stick* bayam ebi
3. Mengetahui bauran pemasaran *stick* bayam ebi

### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat yang diperoleh dari penyusunan laporan tugas akhir sebagai berikut:

1. Memberi wawasan bagi mahasiswa dan masyarakat untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan baru
2. Dapat dijadikan bahan acuan yang ingin mencoba berwirausaha dengan bahan tambahan bayam dan ebi
3. Dapat meningkatkan kreatifitas dan inovatif untuk meraih peluang-peluang yang ada