

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Singkong salah satu makanan pokok masyarakat Indonesia selain padi dan sagu. Rasanya yang enak dan sangat mengenyangkan membuatnya menjadi bahan makanan pokok baik. Ketela pohon, ubi kayu, atau singkong (*Manihot utilisima*) perdu tahunan tropika atau subtropika dari suku *Euphorbiaceae*. Umbinya dikenal sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran. Tanaman singkong sangat mudah tumbuh, dan banyak ditanam di pekarangan, tanggul, ataupun sawah.

Pada tahun 2011 produksi singkong di Indonesia mencapai 24.044.025 ton, sedangkan pada tahun 2012 meningkat menjadi 24.177.327 ton (BPS Indonesia, 2012). Dalam pemanfaatan tanaman singkong selain umbinya, masyarakat juga memanfaatkan seluruh bagian dari tanaman ini mulai dari batang, daun, serta kulitnya. Semakin tinggi jumlah produksi singkong, maka semakin tinggi pula kulit yang dihasilkannya.

Olahan jajanan tradisional pada zaman modern seperti saat ini sulit untuk dijumpai apalagi di daerah perkotaan. Olahan jajanan tradisional seperti Jemblem misalnya hanya dapat dijumpai di pedesaan dan hanya sedikit orang kota yang mengetahuinya. Jemblem sebagai jajanan tradisional rumahan hampir mirip seperti Klepon, hanya saja bahan baku yang digunakan dan cara pembuatannya berbeda. Persamaannya adalah ada gula di bagian tengahnya sebagai isi. Meski sudah jarang orang yang berjualan Jemblem, jajanan ini masih memiliki kemampuan menarik konsumen yang luar biasa. Hanya saja para penjual Jemblem kurang bisa untuk mengembangkan dan mempublikasikan makanannya.

Supaya Jemblem tidak punah dan kehilangan peminat kami mencoba untuk membuat jajanan Jemblem yang lebih menarik dan kekinian, yang mungkin masih jarang ditemukan yaitu jemblem rasa coklat . Coklat yang dijadikan isi, Meskipun telah mengembangkan Jemblem dengan rasa coklat tetapi juga tidak boleh menghilangkan keaslian rasa Jemblem yaitu yang berisi gula merah. Sehingga masyarakat dapat mengkonsumsi Jemblem dengan variasi rasa (coklat) ataukah

yang rasa original (gula merah). Oleh karena itu dengan dihasilkannya produk makanan berupa jemblem rasa coklat ini diharapkan dapat meningkatkan daya tarik konsumen untuk membeli jajanan ini.

### **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi Jemblem Rasa Coklat di Desa Sumberkolak Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo ?
2. Bagaimana analisis usaha Jemblem Rasa Coklat di Desa Sumberkolak Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo ?
3. Bagaimana bauran pemasaran Jemblem Rasa Coklat ?

### **1.3. Tujuan**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan beberapa tujuan sebagai berikut :

1. Dapat melakukan proses produksi Jemblem Rasa Coklat di Desa Sumberkolak Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo.
2. Dapat melakukan analisis usaha Jemblem Rasa Coklat di Desa Sumberkolak Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran pada usaha Jemblem Rasa Coklat.

### **1.4. Manfaat**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan beberapa manfaat sebagai berikut :

1. Dapat meningkatkan produksi Jemblem Rasa Coklat di Desa Sumberkolak Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo.

2. Dapat menambah wawasan mahasiswa atau pembaca mengenai analisis usaha Jemblem Rasa Coklat di Desa Sumberkolak Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo.
3. Memberikan pengalaman kepada mahasiswa atau pembaca untuk terjun di dunia kewirausahaan.