

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman talas merupakan salah satu tanaman penghasil umbi-umbian yang dapat tumbuh diberbagai kondisi tanah baik tanah becek ataupun kering. Syarat tumbuh yang mudah membuat tanaman ini mudah dijumpai dilahan kosong atau pekarangan rumah. Menurut Hartanti (2020), jenis talas yang banyak ditanam oleh petani dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat khususnya di Jawa Timur adalah dari *genus Colocasia* (Talas Bentul, Talas Bentul Putih, dan Talas Bentul Hitam) dan *genus Xanthosoma* (Kimpul Belitung dan Kimpul Hitam). Tanaman talas terdiri dari daun, pelepah daun, dan umbi. Semua bagian dari tanaman talas dapat dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan manusia. Umbi dan pelepah daun digunakan sebagai bahan makanan, obat, pembungkus, serta dapat dimanfaatkan sebagai pakan ternak dan ikan, baik secara langsung maupun setelah difermentasikan (Rukmana dan Yudirachman, 2015).

Umbi talas merupakan salah satu makanan sumber karbohidrat yang penting bagi tubuh. Namun terdapat beberapa jenis tanaman talas yang mengandung getah gatal yang berbeda-beda ketajamannya, sehingga harus diolah menjadi makanan terlebih dahulu sebelum dikonsumsi. Menurut Pujimulyani (2009), Umbi kentang merupakan tanaman umbi-umbian yang berbentuk bulat dengan kulit berwarna coklat dan bagian dalam berwarna kuning. Umbi kentang memiliki tekstur yang agak lunak ketika dimasak dan memiliki kandungan pati yang hampir sama dengan umbi talas yaitu bertekstur sedikit lunak ketika dimasak dan sedikit lengket ketika dihancurkan. Biasanya umbi talas hanya dibuat menjadi olahan makanan berupa keripik atau stik, namun umbi talas yang memiliki tektur seperti kentang dapat diolah menjadi makanan inovasi baru yaitu perkedel umbi talas.

Perkedel dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah makanan yang dibuat dari kentang goreng atau rebus yang dihaluskan, dicampur dengan daging giling diberi bumbu merica, bawang putih, garam halus, kemudian dibentuk bundar-bundar pipih, dilumuri putih telur dan digoreng (Fransiska, dkk. 2019). Pada olahan perkedel kali ini, penggunaan bahan utama kentang diganti dengan

umbi talas yang memiliki harga lebih rendah dibanding kentang, kemudian dibekukan (*frozen*) yang bertujuan untuk menambah daya simpan perkedel umbi talas ini.

Menurut Rahardjo (2016), pembekuan makanan atau *frozen food* merupakan hasil dari metode pengawetan makanan yang dilakukan dengan cara menurunkan suhu hingga titik beku, hal ini bertujuan untuk memperlambat proses pembusukan. Dengan metode pembekuan makanan ini dapat menambah daya simpan makanan lebih lama dengan menaruh makanan pada temperatur berkisar -18° *celcius* atau lebih rendah.

Perkedel umbi Talas (*frozen food*) merupakan salah satu produk baru dipasaran. Perkedel merupakan makanan basah yang mudah basi sehingga memiliki daya simpan sebentar, maka teknik *forzen food* dapat menjadi solusi dalam menambah daya simpan perkedel. Usaha ini melakukan inovasi pembuatan perkedel menggunakan umbi talas yang dikemas dalam bentuk *frozen* yang dapat disimpan dalam waktu cukup lama sebagai persediaan makanan di rumah, dapat dimasak sewaktu-waktu sehingga mendukung gaya hidup masyarakat yang membutuhkan segala sesuatu yang cepat, mudan, dan praktis.

Olahan Perkedel Umbi Talas *frozen food* merupakan suatu usaha yang tergolong baru di Desa Umbulrejo Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember. Oleh sebab itu, untuk mengetahui seberapa menguntungkan usaha ini maka diperlukan sebuah proses analisis usaha dengan menggunakan *Break Event Point* (BEP), *Return On Invesment* (ROI), dan analisis *R/C Ratio*, dengan dilakukannya proses analis tersebut nantinya akan didapatkan apakah usaha ini layak atau tidak untuk dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan diatas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan Perkedel Umbi Talas (*Frozen Food*)?
2. Bagaimana kelayakan usaha pembuatan Perkedel Umbi Talas (*Frozen Food*)?
3. Bagaimana strategi pemasaran Perkedel Umbi Talas (*Frozen Food*)?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas, maka tujuan dari pembuatan proposal tugas akhir ini adalah:

1. Dapat melaksanakan proses produksi Perkedel Umbi Talas.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha Perkedel Umbi Talas.
3. Dapat melaksanakan proses pemasaran produk Perkedel Umbi Talas.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, diharapkan manfaat dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah:

1. Sebagai referensi ide berwirausaha mahasiswa untuk membuka lapangan pekerjaan baru bagi sekitar.
2. Menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan nilai ekonomis dari umbi talas.
3. Dapat memotivasi mahasiswa maupun masyarakat untuk berwirausaha terutama dibidang makanan.