

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang memiliki tanah subur, karena didukung dengan curah hujan dan sinar matahari yang hampir sama setiap tahunnya. Hal ini nampak pada hasil produksi tanaman umbi-umbian, salah satunya yaitu kentang. Kentang (*Solanum tuberosum*) merupakan tanaman dari suku *Solanaceae* yang memiliki umbi batang yang dapat dimakan dan disebut “kentang”. Tanaman kentang mempunyai kadar karbohidrat yang tinggi sekitar 15,71 gram, 1,68 protein, dan 0,1 gram lemak, sehingga menjadikan tanaman ini sebagai makanan pokok selain nasi.

Kentang (*Solanum tuberosum*) adalah bahan makanan yang kaya nutrisi dan semakin meningkat kebutuhannya. Beberapa manfaat tanaman kentang antara lain: sebagai bahan diversifikasi pangan non beras yang bernilai gizi tinggi, tanaman cepat menghasilkan (*cash crop*) bagi petani, komoditas ekspor non-migas, bahan dasar industri pangan dan tekstil, serta bahan makanan yang bernilai ekonomis tinggi. Pada umumnya, kentang dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan dari *fast food* sampai makanan tradisional seperti: kentang goreng, keripik, donat, dodol, kue lumpur, kroket, dan lain-lain.

Opak merupakan salah satu makanan ringan tradisional Mojokerto yang cukup digemari. Bahan baku pembuatan opak ini adalah singkong sedangkan bahan lain yang digunakan adalah garam, ketumbar bubuk, bawang merah, dan bawang putih. Pada umumnya opak yang dipasarkan di Mojokerto terbuat dari singkong karena sudah menjadi bahan turun-temurun dan masih belum terdapat diversifikasi produk opak. Untuk itu pengembangan opak menjadi produk yang baru masih bisa dijalankan dengan baik dan dapat menguntungkan, salah satunya yaitu dengan pembuatan opak yang terbuat dari bahan kentang.

Opak kentang merupakan makanan ringan atau kudapan yang berasal dari bahan baku yaitu kentang. Produksi opak kentang masih tergolong dalam jenis usaha baru, karena pada umumnya opak yang dijual dipasaran menggunakan bahan dasar singkong serta tidak memiliki jenis rasa apapun. Sedangkan pada produk opak

kentang menggunakan bahan dasar yaitu kentang yang tersedia dengan baik di Kota Mojokerto, serta terdapat penambahan rasa pada produk opak kentang seperti *original, barberque*, balado, dan ayam bawang.

Usaha opak kentang varian rasa ini diharapkan dapat memberikan keuntungan dan menciptakan lapangan kerja seluasnya bagi masyarakat yang ingin membuat produk serupa terutama di Desa Tempuran. Untuk mengetahui apakah usaha ini menguntungkan atau tidak kedepannya, maka diperlukannya sebuah analisis usaha untuk mengetahui apakah usaha ini layak untuk dijalankan atau tidak, dan seberapa besar keuntungan yang akan diperoleh apabila usaha telah dijalankan. Terdapat banyak strategi untuk memasarkan produk baru agar dapat diterima konsumen, salah satunya adalah dengan mempromosikan produk seluas-luasnya dan dapat memberikan pelayanan produk terbaik pada konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi Opak Kentang Varian Rasa di Desa Tempuran Kecamatan Sooko Kabupaten Mojokerto?
2. Bagaimana analisis usaha Opak Kentang Varian Rasa di Desa Tempuran Kecamatan Sooko Kabupaten Mojokerto?
3. Bagaimana bauran pemasaran Opak Kentang Varian Rasa?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan maka ada beberapa tujuan dari pelaksanaan tugas akhir sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses pembuatan Opak Kentang Varian Rasa di Desa Tempuran Kecamatan Sooko Kabupaten Mojokerto.
2. Dapat melakukan analisis usaha produk Opak Kentang Varian Rasa di Desa Tempuran Kecamatan Sooko Kabupaten Mojokerto.
3. Dapat melakukan bauran pemasaran produk Opak Kentang Varian Rasa.

1.4 Manfaat

1. Bagi Penulis

Dapat meningkatkan daya kreativitas dan menambah pengetahuan serta wawasan dalam membuat laporan tugas akhir.

2. Bagi Pembaca

Sebagai referensi, bagi yang berminat mengembangkan usaha opak kentang varian rasa serta memberikan wawasan dan gambaran bagi para pengusaha dalam menciptakan usaha baru.

3. Bagi Institusi

Dapat dijadikan sebagai sumber referensi dalam penulisan tugas akhir mahasiswa Politeknik Negeri Jember.