

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai suatu bangsa yang terkenal dengan keragaman, mencakup keberagaman agama, bahasa, suku bangsa, adat istiadat, dan budaya. Tidak hanya itu, Indonesia juga dikenal sebagai negara yang memiliki sektor agraris yang dominan, dimana mayoritas wilayahnya terdiri dari lahan pertanian dan perkebunan. Dampaknya, sebagian besar warganya terlibat dalam pekerjaan di sektor pertanian atau sebagai petani. Di Indonesia, terdapat berbagai jenis komoditas pertanian, termasuk kentang, yang merupakan tanaman pangan.

Kentang adalah tanaman pangan yang berumur pendek yang tumbuh menjalar atau bisa dibilang bahwa kentang merupakan tanaman umbi umbian yang buahnya berada di dalam tanah. Dengan merujuk pada informasi yang disajikan oleh Badan Pusat Statistik (BPS), Jawa Timur menonjol sebagai wilayah dengan produksi kentang paling besar di Indonesia, mencapai angka sebesar 324.338 ton pada tahun 2022. Angka tersebut setara dengan 23,83% dari total secara nasional. Kentang memiliki banyak sekali manfaat bagi tubuh seperti meningkatkan fungsi saraf dan otak, dan menjaga kesehatan pencernaan.

Kentang kering sangat mudah ditemukan di swalayan dan *market place* dikarenakan kentang kering sudah ada sejak dulu dan biasanya orang menyebutnya sebagai kentang mustofa dikarenakan pencipta pertama kentang kering tersebut adalah chef Mustofa, dimana beliau merupakan chef presiden pertama Indonesia bapak Ir Soekarno. Nama kentang mustofa diciptakan oleh Bapak Ir Soekarno dikarenakan beliau senang dengan kentang kering buatan dari chef Mustofa.

Kentang mustofa sudah banyak dikenal masyarakat dengan varian rasa sambal balado saja. Padahal Indonesia terkenal dengan makanan-makanan daerahnya yang memiliki ciri khas rasa rempah-rempah salah satu contohnya ialah rendang. Dikenal sebagai hidangan khas Indonesia, rendang berasal dari Sumatera Selatan. Masakan ini terdiri dari daging sapi yang dimasak dengan rempah-rempah khas Indonesia, memberikan cita rasa yang sangat khas dengan sentuhan dominan asin dan pedas.

Kentang kering rasa rendang merupakan inovasi olahan kentang dengan tambahan bumbu rendang. Biasanya rendang identik dengan daging sapi tetapi kali ini bumbu rendang berinovasi dengan kentang kering yang pastinya memiliki rasa yang layak dan juga merupakan inovasi yang baru bagi masyarakat. Diharapkan bahwa usaha kentang kering rasa rendang memiliki prospek yang positif, menciptakan peluang pengembangan yang berkelanjutan. Inisiatif ini tidak hanya ditujukan untuk meraih keuntungan, tetapi juga untuk memberikan kontribusi dalam menciptakan lapangan pekerjaan yang bermanfaat bagi orang lain. Oleh karena itu dibutuhkan analisis usaha menggunakan metode *BEP (Break Event Point)*, *R/C Ratio (Revenue Cost Ratio)*, dan *ROI (Return On Investment)* yang bertujuan untuk mengetahui kedepannya usaha ini layak dijalankan atau tidak layak untuk dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan tinjauan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan dalam rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana tahapan proses produksi “POTARING” Kentang Kering rasa Rendang di Kelurahan Tamansari Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha “POTARING” Kentang Kering rasa Rendang di Kelurahan Tamansari Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso?
3. Bagaimana strategi pemasaran “POTARING” Kentang Kering rasa Rendang di Kelurahan Tamansari Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan penulisan tugas akhir sebagai berikut :

1. Dapat melakukan tahapan proses produksi “POTARING” Kentang Kering rasa Rendang di Kelurahan Tamansari Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.
2. Dapat melakukan analisis kelayakan usaha “POTARING” Kentang Kering rasa Rendang di Kelurahan Tamansari Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.
3. Dapat melakukan strategi pemasaran “POTARING” Kentang Kering rasa Rendang di Kelurahan Tamansari Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang sudah dipaparkan, manfaat yang diharapkan dari penyelesaian tugas akhir ini adalah :

1. Memperluas pengalaman dan pengetahuan terkait proses produksi usaha “POTARING” Kentang Kering rasa Rendang.
2. Memberikan pembelajaran kepada mahasiswa mengenai berwirausaha dan mendorong semangat untuk menciptakan lapangan pekerjaan.
3. Bisa dijadikan acuan oleh mahasiswa yang ingin mengembangkan bakat dan meningkatkan semangat berwirausaha.