

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jember merupakan salah satu Kabupaten di Jawa Timur yang sebagian besar wilayahnya merupakan dataran rendah dan berpotensi sebagai lahan pertanian. Oleh karena itu tanah yang berada di wilayah Jember cukup subur dan sangat cocok untuk lahan pertanian. Salah satu hasil pertanian yang mudah dibudidayakan dan berkembang yaitu cabai. Berdasarkan dari data Badan Pusat Statistika (BPS), di Kabupaten Jember pada tahun 2022 hasil produksi tanaman cabai rawit sebanyak 187.295 kuintal dengan luas lahan 2.059 hektar (BPS Jember, 2022). Cabai merupakan salah satu jenis sayuran yang mudah busuk sehingga sering digunakan oleh masyarakat terutama dalam olahan masakan yaitu sambal, karena memiliki cita rasa yang khas yaitu pedas.

Sambal saat ini memiliki banyak varian atau macam-macam jenis sambal, contohnya ada sambal cumi, sambal teri, sambal tongkol, dan masih banyak lagi. Mengingat banyak masyarakat Indonesia yang menyukai sambal sebagai lauk makan karena memiliki cita rasa yaitu pedas dan memiliki sensasi tersendiri saat memakannya. Produk sambal instan menjadi solusi bagi sebagian masyarakat terutama para ibu rumah tangga dan juga anak kos yang sibuk dengan beberapa kegiatan. Banyak macam produk sambal yang populer di pasaran dengan berbagai macam jenis kemasan yang lebih menarik, praktis, dapat dibawa kemana saja dan memiliki daya simpan yang cukup lama. Hal ini membuktikan bahwa produk sambal dalam bentuk kemasan yang praktis banyak dinikmati oleh masyarakat, sehingga usaha ini memiliki peluang yang cukup besar untuk di jalankan, dalam usaha sambal kemasan agar mampu bersaing dengan produk lain tentu perlu adanya inovasi baru.

Inovasi yang dapat dilakukan yaitu dengan menggabungkan beberapa bahan seperti sambal, kentang, tempe, dan teri sehingga menjadi suatu produk inovasi baru yaitu sambal goreng kering *tangperi* (kentang tempe teri) yang merupakan olahan masakan yang cocok dikonsumsi sebagai lauk pelengkap saat makan. Adanya inovasi produk sambal goreng *tangperi* diharapkan mampu meningkatkan

nilai ekonomis dari kentang, tempe, dan teri yang merupakan bahan baku dari produk sambal goreng kering *tangperi*. Oleh karena itu, analisis usaha perlu dilakukan untuk mengukur dan mengetahui apakah usaha sambal goreng kering *tangperi* layak atau tidak dijalankan sebagai inovasi produk olahan dengan daya minat konsumen yang banyak dan memperoleh keuntungan yang sesuai dengan analisis usaha yang digunakan yaitu, BEP, R/C *Ratio*, dan ROI.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi sambal goreng kering *tangperi* (kentang tempe teri) di Desa Sumber Jeruk Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha sambal goreng kering *tangperi* (kentang tempe teri) di Desa Sumber Jeruk Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember?
3. Bagaimana pemasaran sambal goreng kering *tangperi* (kentang tempe teri)?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan tugas akhir adalah sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi sambal goreng kering *tangperi* (kentang tempe teri) di Desa Sumber Jeruk Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis usaha sambal goreng kering *tangperi* (kentang tempe teri) di Desa Sumber Jeruk Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan pemasaran sambal goreng kering *tangperi* (kentang tempe teri).

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan wawasan dalam berwirausaha bagi mahasiswa maupun masyarakat umum.
2. Meningkatkan kreatifitas dan keterampilan mahasiswa untuk melakukan

usaha-usaha baru.

3. Menjadi bahan referensi pembuatan tugas akhir atau untuk pengembangan usaha.