

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produksi bawang bombai di Jawa Timur pada Tahun 2021 mencapai 207,32 ribu ton, sedangkan produksi bawang bombai di Kabupaten Probolinggo mencapai 115.470 ton berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS) pada Tahun 2021. Meskipun produksi bawang bombai di Probolinggo terbilang lebih kecil dibandingkan dengan produksi bawang merah lokal, namun bawang bombai sendiri masih menjadi salah satu komoditas andalan di Kabupaten Probolinggo.

Bawang bombai memiliki rasa dan aroma yang khas, dan juga sering digunakan dalam berbagai masakan seperti sup, saus, salad, dan tumis. Bawang bombai biasanya memiliki kulit berwarna coklat kemerahan dengan 10-12 lapisan dan biasanya berdiameter sekitar 7-10 cm. Bawang bombai tidak hanya menambah cita rasa dan aroma masakan yang khas, tetapi juga memiliki berbagai manfaat untuk kesehatan. Dalam penggunaannya untuk masakan, bawang bombai biasanya dicincang atau diiris tipis dan ditumis atau digoreng terlebih dahulu sebelum ditambahkan ke dalam masakan.

Bawang bombai sering digunakan sebagai bahan tambahan pada olahan masakan, disajikan juga sebagai produk olahan makanan ringan. Salah satu produk olahan bawang bombai ialah bawang bombai *crispy* atau yang dikenal dengan *onion ring*. Produk olahan bawang bombai ini dipotong dengan bentuk lingkaran kemudian dicampur dengan bahan tepung-tepungan sehingga memiliki tekstur yang *crispy*. Produk olahan bawang bombai yang akan dikembangkan pada usaha ini adalah bawang bombai *crispy* dengan beberapa varian rasa seperti barbeque (BBQ) dan balado, untuk menambah cita rasa dari bawang bombai *crispy*. Varian rasa ini merupakan pembeda dari produk bawang bombai *crispy* yang telah ada di pasaran, karena pada umumnya bawang bombai *crispy* dihidangkan menggunakan saos sambal ataupun saos keju. Bawang Bombai yang diolah menjadi bawang bombai *crispy* dengan varian rasa ini merupakan diversifikasi produk yang akan dikembangkan melalui sebuah usaha untuk meningkatkan pendapatan dan meningkatkan nilai ekonomis dari bawang bombai.

Usaha produk bawang bombai *crispy* dapat berjalan dengan baik jika dilakukan pemasaran dan analisis usaha yang tepat untuk mengetahui apakah produk tersebut mempunyai nilai jual dan layak untuk dijalankan. Analisis tersebut dapat dilakukan dengan analisis *Break Event Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI), dan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) serta diperlukan perencanaan dan penerapan bauran pemasaran untuk proses pemasaran bawang bombai *crispy* sehingga produk ini dapat diterima oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan, maka dapat di rumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi bawang bombai *crispy* varian rasa di Desa Triwungan Kecamatan Kotaanyar Kabupaten Probolinggo?
2. Bagaimana analisis usaha bawang bombai *crispy* varian rasa di Desa Triwungan Kecamatan Kotaanyar Kabupaten Probolinggo?
3. Bagaimana bauran pemasaran bawang bombai *crispy* varian rasa?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah:

1. Dapat melakukan proses produksi bawang bombai *crispy* varian rasa di Desa Triwungan Kecamatan Kotaanyar Kabupaten Probolinggo.
2. Dapat melakukan analisis usaha menggunakan BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return on Investment*) pada usaha bawang bombai *crispy* varian rasa.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran usaha bawang bombai *crispy* varian rasa.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, diharapkan hasil dari tugas akhir ini adalah:

1. Menumbuhkan jiwa wirausahawan dan meningkatkan kreatifitas serta inovasi bagi mahasiswa atau pembaca.
2. Dapat dijadikan sebagai ide usaha bagi masyarakat untuk menambah pendapatan masyarakat.
3. Dapat dijadikan sebagai bahan referensi untuk tugas akhir mahasiswa.