

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Singkong (*Manihot utilissima*) merupakan salah satu tanaman pangan rakyat Indonesia dan memiliki kelebihan tertentu dibandingkan tanaman pangan lainnya, yaitu harganya murah, mudah ditemukan, biaya produksi rendah, mengandung banyak karbohidrat lokal yang menduduki urutan ketiga terbesar setelah padi dan jagung. Tanaman Singkong ini dapat tumbuh sepanjang tahun di daerah tropis dan memiliki daya adaptasi yang tinggi terhadap kondisi berbagai tanah, selain itu mudah ditanam serta tidak terlalu membutuhkan banyak perawatan khusus. Kulit singkong mudah dikupas dan daging singkong mengandung kadar pati yang tinggi. Daun hingga umbi singkong mempunyai banyak manfaat yaitu sebagai sayur, diolah menjadi berbagai makanan tradisional dan modern, hingga kulit singkong yang dapat digunakan sebagai pakan ternak (Gardjito, dkk. 2013).

Kabupaten Jember merupakan suatu daerah di Jawa Timur yang memiliki potensi besar di bidang pertanian. Beberapa komoditas yang di hasilkan antara lain padi, jagung, cabai, serta umbi-umbian seperti umbi jalar, dan juga singkong. Singkong merupakan salah satu jenis tanaman umbi-umbian yang sudah dikenal masyarakat Indonesia sebagai salah satu bahan makanan sumber karbohidrat yang baik untuk tubuh. Singkong bisa digunakan oleh masyarakat pedesaan sebagai bahan makanan pokok pengganti nasi. Selain murah dan mudah di dapatkan, tanaman singkong juga memiliki manfaat, sehingga tidak jarang pula masyarakat membuat produk olahan tanaman singkong seperti perkedel (Wahyu, 2022).

Perkedel merupakan salah satu hasil olahan makanan yang berbahan dasar singkong dan sudah dikenal sejak lama oleh masyarakat. Rasanya yang sangat gurih dan manis, memiliki warna kuning keemasan dan tekstur yang sangat lembut dapat dengan mudah menarik minat konsumen untuk membelinya. Pada umumnya perkedel singkong hanya dijual dengan kemasan yang sederhana seperti menggunakan plastik bening polos. Guna untuk menarik daya tarik

konsumen perlu adanya diversifikasi baru, diversifikasi yang dapat dilakukan yakni dengan mengubah kemasan label kemasan pada perkedel singkong.

Diversifikasi yang dilakukan pada usaha ini yaitu perkedel singkong menggunakan kemasan *modern* yakni kotak mika persegi panjang (box mika) dan dilengkapi dengan label yang menarik. Diversifikasi kedua yaitu penyajiannya dilakukan dengan cara *frozen*, perkedel singkong disimpan didalam *frozen* supaya produk bertahan lama dan tetap dapat di beli dalam kondisi segar oleh konsumen. Dengan adanya diversifikasi produk tersebut, penulis dapat menciptakan suatu usaha baru dan juga menciptakan peluang kerja bagi masyarakat sekitar. Oleh karena itu untuk mengetahui usaha perkedel singkong maka diperlukan analisis usaha berdasarkan *Break Even Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI), dan analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio).

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi Perkedel Singkong *Frozen* di Desa Kidul Besuk Kecamatan Ajung Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana analisis usaha Perkedel Singkong *Frozen* di Desa Kidul Besuk Kecamatan Ajung Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana proses bauran pemasaran usaha Perkedel Singkong *Frozen* ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan perumusan masalah di atas, maka tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi Perkedel Singkong *Frozen* di Desa Kidul Besuk Kecamatan Ajung Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis usaha Perkedel Singkong *Frozen* di Desa Kidul Besuk Kecamatan Ajung Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan proses bauran pemasaran usaha Perkedel Singkong *Frozen*.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan dari penulisan tugas akhir ini, maka dapat diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Dapat meningkatkan kreatifitas dan inovasi serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa.
2. Dapat digunakan sebagai acuan untuk mahasiswa atau pembaca dalam berwirausaha setelah mengetahui analisis usaha perkedel singkong *Frozen*.
3. Dapat dijadikan sebagai referensi dalam penulisan tugas akhir Politeknik Negeri Jember.