

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan pokok tradisional di Indonesia seperti sagu, ubi kayu, jagung, ubi jalar dan talas banyak dikonsumsi masyarakat sebagai sumber karbohidrat utama selain nasi. Melalui program diversifikasi pangan, terdapat minat dari pemerintah untuk mencari sumber karbohidrat alternatif, terutama untuk meningkatkan ketahanan pangan. Saat ini perhatian beralih ke tanaman umbi-umbian tradisional khususnya ubi kayu. Perkembangan konsumsi per kapita ubi kayu di Indonesia antara tahun 2018 - 2022 dari hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) jika dilihat laju pertumbuhan konsumsi angka terendah ditahun 2019 yaitu sebesar 4,363 kilogram per tahun, dan tertinggi terjadi pada tahun 2021 yaitu sebesar 6,183 kilogram per tahun (Statistik Konsumsi Pangan, 2022).

Kabupaten Bondowoso dijuluki sebagai “Kota Tape” karena terkenal dengan produk tape yang khas (Radar Jember, 2023). Meskipun kota ini terbilang kota kecil, tetapi sangat terkenal karena kuliner asli daerahnya yaitu tape. Makanan ini sudah menjadi *icon* Kabupaten Bondowoso sebab, sebagian besar warganya membuat tape atau pun makanan yang bahan utamanya adalah tape. Tape Bondowoso sendiri rata-rata punya nama menggunakan angka. Misalnya Tape Manis 31, Tape Manis 82 dan Tape Handayani 82. Ada juga Tape Handayani, Tape Tjap Enak, dan beberapa jenis lainnya.

Variasi produk tape sekarang sudah beragam contohnya, pia tape, brownies tape, tape bakar, dan keripik tape. Produk keripik tape ini adalah salah satu produk inovasi dari tape yang daya simpannya cukup lama. Diproses secara modern menggunakan alat *vacum friying* sehingga dapat dipastikan produk ini lebih sehat karena digoreng tanpa menggunakan minyak. Kandungan gizi yang terdapat dalam tape singkong pun tidak akan hilang. Dengan adanya inovasi dari bahan tape singkong ini diharapkan meningkatkan daya jual.

Usaha keripik tape ini memerlukan upaya agar daya jualnya bisa meningkat dengan adanya inovasi pada keripik tape. Pengemasan yang menarik dan lebih efisien dapat menarik konsumen untuk membeli produk ini. Aneka rasa yang ditambahkan dalam keripik tape ini juga menjadi inovasi yang menambah daya jual meningkat. Untuk mengetahui usaha ini layak atau tidak untuk dikembangkan, maka diperlukan analisis usaha. Analisis usaha yang digunakan adalah analisis *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan Laporan Laba/Rugi.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pengemasan keripik tape aneka rasa di Kelurahan Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?
2. Bagaimana kelayakan usaha pengemasan keripik tape aneka rasa di Kelurahan Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?
3. Bagaimana bauran pemasaran usaha pengemasan keripik tape aneka rasa?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dari perumusan masalah di atas, maka tujuan dari tugas akhir ini yaitu :

1. Dapat melakukan dan menjelaskan proses pengemasan keripik tape aneka rasa di Kelurahan Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis tingkat kelayakan usaha pengemasan keripik tape aneka rasa di Kelurahan Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
3. Dapat mengetahui dan menentukan bauran pemasaran usaha pengemasan keripik tape aneka rasa.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan dari tugas akhir di atas, maka dapat diperoleh manfaat sebagai berikut :

1. Dapat memberikan wawasan serta pengetahuan bagi masyarakat atau mahasiswa untuk berwirausaha dan membuka lapangan pekerjaan.
2. Dapat dijadikan sebagai bahan informasi tentang pertimbangan dalam melakukan usaha pengemasan keripik tape aneka rasa.
3. Dapat meningkatkan kreatifitas dalam berwirausaha untuk meraih peluang yang ada.