

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pertanian adalah sektor terpenting untuk memenuhi kebutuhan pangan di Indonesia. Dengan inovasi yang dapat menambah nilai ekonomi produk pertanian, hampir semua produk pertanian dapat diolah dan diubah menjadi berbagai macam produk, sehingga nilai jual produk olahan semakin tinggi nilai ekonomisnya dibandingkan jika hanya dijual utuh tanpa dilakukan transformasi. Salah satu komoditas pertanian yang bisa diolah kembali untuk meningkatkan nilai jual adalah tanaman daun kelor. Daun kelor memiliki banyak manfaat karena mengandung antioksidan yang tinggi yang dapat membangun sistem kekebalan bagi tubuh dan sangat berguna dalam proses penyembuhan penyakit diabetes mellitus dan memperlambat pertumbuhan tumor (Susanti dan Nurman, 2022). Pada umumnya daun kelor diolah menjadi sayur, lalapan, keripik, dan dijadikan bahan campuran dalam pembuatan makanan ringan, contohnya seperti stik daun kelor keju.

Stik daun kelor merupakan salah satu makanan ringan yang masih belum diketahui secara luas oleh masyarakat di Desa Lumbang, namun jajanan stik sendiri sudah cukup umum di kalangan masyarakat, dengan menambahkan daun kelor sebagai salah satu bahan produksi maka hadirilah olahan stik daun kelor. Pembuatan stik daun kelor juga cukup mudah, bahkan untuk masyarakat itu sendiri. Jajanan stik daun kelor dapat disajikan langsung tanpa ada tambahan bumbu perasa, namun untuk memperkaya rasa stik daun kelor dapat menambahkan keju sebagai salah satu bahan campuran.

Keju merupakan salah satu makanan yang berasal dari susu yang telah melewati tahapan-tahapan tertentu sehingga menjadi produk berupa keju dengan tujuan memperpanjang umur simpan susu (Murti dan Hidayat, 2009). Ada berbagai jenis keju yang beredar di pasaran, seperti keju parmesan, keju *mozzarella*, dan keju *cheddar*. Keju *cheddar* biasanya digunakan untuk taburan, bahan isian, dan bahan utama dalam membuat kue. Dalam hal ini, stik daun kelor

menggunakan keju *cheddar* sebagai bahan campuran untuk menambah rasa gurih dan asin bagi stik daun kelor.

Stik daun kelor keju merupakan produk olahan yang dibuat dengan cara mencampurkan tepung terigu, keju, dan bahan-bahan lainnya beserta daun kelor yang sudah dihaluskan, selanjutnya adonan digiling menyesuaikan bentuk yang diinginkan, yang kemudian digoreng dengan minyak panas. Ide pembuatan produk ini dilatarbelakangi oleh lingkungan dimana jumlah daun kelor yang sangat melimpah dan nilai ekonomisnya yang kecil di Desa Lumbang, sehingga tujuan dari pembuatan produk ini akan meningkatkan nilai ekonomis dari daun kelor. Untuk memudahkan konsumen mengenalnya, produk diberi nama Stik Daun Kelor Keju. Produk juga dijual dalam *standing pouch* yang memungkinkan konsumen untuk bisa membawa dan menikmatinya kapan saja.

Stik daun kelor keju dapat dijadikan usaha sampingan oleh masyarakat, sehingga dapat membuka lapangan pekerjaan dengan cara memanfaatkan hasil alam yang telah ada yaitu daun kelor. Maka dari itu perlu analisis usaha menggunakan metode BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return Of Investment*), untuk mengetahui apakah usaha stik daun kelor keju layak untuk dijalankan atau tidak.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah dijabarkan, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut ini:

1. Bagaimana proses produksi Stik Daun Kelor Keju di Desa Lumbang Kecamatan Lumbang Kabupaten Probolinggo?
2. Bagaimana analisis usaha Stik Daun Kelor Keju di Desa Lumbang Kecamatan Lumbang Kabupaten Probolinggo?
3. Bagaimana pemasaran usaha Stik Daun Kelor Keju?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang sudah dijabarkan, maka berikut tujuan dari pelaksanaan tugas akhir:

1. Dapat melakukan proses produksi Stik Daun Kelor Keju di Desa Lumbang Kecamatan Lumbang Kabupaten Probolinggo.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha dari Stik Daun Kelor Keju di Desa Lumbang Kecamatan Lumbang Kabupaten Probolinggo.
3. Dapat melakukan pemasaran terhadap usaha Stik Daun Kelor Keju

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka berikut manfaat dari pelaksanaan tugas akhir ini:

1. Bagi penulis, sebagai bahan pembuatan tugas akhir untuk syarat menyelesaikan studi di Politeknik Negeri Jember.
2. Dapat membangkitkan jiwa kewirausahaan di dalam diri mahasiswa, sehingga berpengaruh pada kreativitas yang dimiliki untuk membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat.
3. Bagi masyarakat, sebagai landasan dan pertimbangan usaha untuk pengembangan produk yang sudah ada.