

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring dengan perkembangan zaman, pola konsumsi masyarakat semakin berubah. Manusia dituntut untuk lebih praktis dan lebih efisien dalam menjalankan kehidupan. Akibatnya adalah perubahan dalam konsumsi pangan. Konsumsi pangan saat ini adalah lebih cenderung pada konsumsi pangan dalam bentuk instan dan cepat. Salah satunya adalah produk olahan yang berbahan baku tahu. Tahu merupakan makanan tradisional berbahan dasar kacang kedelai (*Glycine spp*) yang sudah dimiliki negara kita sejak berpuluh-puluh tahun. Menurut Rahmawati (2013), sebagai hasil olahan kacang kedelai, tahu merupakan makanan andalan untuk perbaikan gizi karena tahu mempunyai mutu protein nabati terbaik karena mempunyai komposisi asam amino paling lengkap dan diyakini memiliki daya cerna yang tinggi (sebesar 85% -98%). Selain itu, tahu juga mudah didapat, harganya relatif murah dan mudah diolah.

Produk olahan tahu pada saat ini sudah banyak di pasar, dengan melihat pola konsumsi masyarakat modern yang lebih banyak menikmati makanan ringan dengan kemasan yang praktis. Bisnis produk makanan ringan mempunyai pasar yang luas karena tidak ada batasan umur dan latar belakang ekonomi. Salah satu makanan ringan yang mempunyai pasar yang luas adalah rolade tahu Singkong.

Rolade tahu singkong merupakan salah satu makanan ringan yang berbahan dasar dari tahu dengan campuran daun singkong. Pengembangan rolade tahu singkong dalam usaha ini terinspirasi dari makanan yang berbahan tahu yang sering dijumpai di masyarakat sehingga muncul inovasi untuk menciptakan usaha yang terbilang unik seperti rolade tahu singkong dengan kemasan yang praktis. Rasa yang berbeda dari tahu-tahu yang lain dapat menarik perhatian konsumen. Perbedaan rolade tahu singkong dengan tahu-tahu yang sudah ada dipasaran adalah bahan campurannya yang menggunakan daun singkong. Daun singkong dipilih karena pemanfaatannya yang masih kurang di masyarakat, sedangkan daun singkong sangat mudah untuk didapat dan harganya yang murah. Oleh sebab itu,

diperlukan manajemen yang baik dalam proses produksi sampai dengan pemasaran produk rolade tahu singkong.

Hal-hal yang diperlukan sebelum produk ditawarkan ke pasar, terlebih dahulu produsen menentukan harga jual untuk menetapkan besar laba yang diharapkan. Harga jual merupakan salah satu faktor penentu keberhasilan sebuah usaha. Salah satu metode yang digunakan untuk memperhitungkan kelayakan usaha rolade tahu singkong adalah menggunakan analisis usaha seperti: *Break Event Point* (BEP), *R/C Ratio*, dan analisis *Return on Investment* (ROI).

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan Rolade Tahu Singkong di Desa Curah Jeru Kecamatan Panji Kabupaten Situbondo?
2. Bagaimana analisis usaha Rolade Tahu Singkong di Desa Curah Jeru Kecamatan Panji Kabupaten Situbondo berdasarkan analisis BEP (*Break Event Point*), *R/C Ratio*, dan analisis *Return on Investment* (ROI)?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang ada, maka tujuan dari pembuatan Laporan Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Mampu melakukan proses pembuatan Rolade Tahu Singkong di Desa Curah Jeru Kecamatan Panji Kabupaten Situbondo.
2. Mampu menganalisis usaha Rolade Tahu Singkong di Desa Curah Jeru Kecamatan Panji Kabupaten Situbondo menguntungkan atau tidak berdasarkan analisis BEP (*Break Event Point*), *R/C Ratio*, dan analisis *Return on Investment* (ROI).

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan Laporan Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha khususnya dalam usaha rolade tahu singkong.
2. Dapat dijadikan bahan pertimbangan bagi masyarakat atau mahasiswa yang ingin berwirausaha rolade tahu singkong.
3. Sebagai bahan referensi bagi mahasiswa dibidang manajemen agribisnis.