

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Wibowo (2018) dalam Fadhillah, dkk (2021) menyatakan bahwa kentang (*Solanum tuberosum L.*) merupakan salah satu komoditas hortikultura yang kaya akan karbohidrat, protein, dan vitamin. Kentang memiliki prospek yang sangat besar dalam rangka menunjang program diversifikasi (panganekaragaman) pangan di Indonesia. Kentang memiliki kadar air yang cukup tinggi yakni sebesar 80% yang menyebabkan kentang segar mudah rusak, sehingga harus ditangani dengan baik (Dinar, 2010).

Kentang bisa diolah menjadi berbagai macam makanan, mulai dari lauk sampai makanan ringan (jajanan). Kentang merupakan salah satu potensi sayuran lokal yang masih belum dimanfaatkan secara optimal. Maka dari itu, diperlukan adanya sebuah inovasi baru untuk meningkatkan kualitas serta nilai tambah pada kentang. Mengonsumsi makanan ringan sudah menjadi budaya tersendiri bagi masyarakat di semua daerah. Penggemar makanan ringan tidak hanya dari kalangan anak-anak saja, melainkan juga remaja hingga dewasa. Mereka bisa menikmati makanan ringan di waktu santai atau senggang. Oleh karena itu, usaha di bidang makanan ringan menjadi peluang bisnis yang besar bagi para pengusaha, salah satunya yaitu usaha pembuatan bola kentang isi coklat.

Bola kentang isi coklat masih jarang ditemui di kalangan masyarakat sekitar. Bola kentang isi coklat merupakan produk olahan makanan dari kentang dengan isian coklat yang cara membuatnya dengan menggoreng kentang terlebih dahulu kemudian dihaluskan dan dibentuk bulat seperti bola yang didalamnya diisi dengan potongan coklat lalu dilapisi dengan tepung roti setelah itu digoreng hingga berwarna *golden brown* atau kuning keemasan. Bola kentang isi coklat memiliki tekstur yang empuk dan lembut dengan perpaduan rasa manis dan gurih. Bola kentang isi coklat ini menggabungkan dua bahan makanan yaitu kentang dan coklat yang dapat dijadikan sebagai makanan modern yang sangat populer di zaman sekarang, sehingga banyak diminati oleh kalangan muda yaitu anak-anak hingga kalangan dewasa. Dilihat dari minat konsumsi masyarakat terhadap makanan ringan

yang saat ini semakin tinggi, maka bola kentang isi coklat ini cocok dijadikan bisnis untuk berwirausaha.

Usaha bola kentang isi coklat merupakan bentuk usaha yang tidak memerlukan banyak bahan dan juga tidak memerlukan modal yang besar. Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuatnya juga mudah didapat, namun masih perlu diuji kelayakan usahanya. Maka dari itu, usaha bola kentang isi coklat ini perlu dianalisis dengan menggunakan analisis usaha, yaitu : BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return On Investment*). Analisis usaha ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui apakah usaha yang dilakukan layak atau tidak untuk dikembangkan lebih lanjut.

5.1 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi “Bola Kentang Isi Coklat” di Desa Pecoro Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha “Bola Kentang Isi Coklat” di Desa Pecoro Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember berdasarkan BEP, R/C Ratio, dan ROI?
3. Bagaimana pemasaran “Bola Kentang Isi Coklat”?

5.2 Tujuan

Sesuai rumusan masalah di atas yang menjadi tujuan dari pelaksanaan proposal tugas akhir adalah sebagai berikut :

1. Dapat melakukan proses produksi “Bola Kentang Isi Coklat” di Desa Pecoro Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis usaha “Bola Kentang Isi Coklat” di Desa Pecoro Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan pemasaran “Bola Kentang Isi Coklat”.

5.3 Manfaat

Berdasarkan identifikasi tujuan di atas, maka manfaat yang diharapkan adalah sebagai berikut :

1. Menjadikan produk ini sebagai ide usaha bagi masyarakat yang ingin membuka usaha baru.
2. Menumbuhkan jiwa kreatif dan inovatif dalam berwirausaha.
3. Dapat dijadikan sebagai referensi dalam pengerjaan tugas akhir untuk mahasiswa berikutnya.