

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tiwul merupakan makanan tradisional yang semula digunakan sebagai pengganti nasi yang berbahan dasar ketela pohon atau singkong. Sampai saat ini tiwul relatif hanya dijadikan sebagai makanan pokok pengganti nasi di wilayah yang sering mengalami musim paceklik, manakala persediaan beras mulai menipis atau habis. Tiwul dikonsumsi masyarakat dalam bentuk tiwul yang dikukus, diberi sedikit garam kemudian disajikan dengan taburan kelapa parut (Kamilah dan Lucia, 2015).

Seiring dengan perkembangan zaman, produk tiwul kini dapat ditemukan dalam bentuk instan dengan berbagai variasi rasa seperti gula merah, pandan, dan coklat. Bahan dasar pembuatan tiwul adalah singkong yang sebelumnya telah diolah terlebih dahulu menjadi tepung singkong.. Gapek atau tepung singkong mempunyai kandungan pati yang cukup tinggi dan memiliki kandungan protein yang lebih rendah (1,2%) daripada tepung terigu (Salim, 2007).

Pada umumnya tiwul memiliki mutu, nilai nutrisi dan peanampilan yang relatif rendah dan belum banyak diminati oleh kalangan masyarakat konsumen yang lebih luas. Sehingga perlu dilakukan kajian yang lebih mendalam tentang peningkatan nutrisi tiwul yang layak dikonsumsi sebagai makanan pokok alternatif terutama pada pengkayaan sumber protein. Sebagai makanan, tiwul mempunyai nilai gizi yang rendah khususnya protein dan lemak, karena bahan baku tiwul berasal dari ubi kayu yang dijadikan gapek dan ditepungkan (Yunianta dkk, 1997).

Olahan tiwul yang tersedia di pasaran masih sedikit variannya, salah satu yang paling banyak ditemui adalah varian original. Oleh karena itu, dengan adanya produk tiwul instan kacang hijau menjadi inovasi baru produk tiwul yang dapat menarik minat konsumen serta mengenalkan produk tiwul kepada masyarakat luas.

Berdasarkan uraian di atas usaha tiwul instan kacang hijau memiliki peluang cukup besar untuk dipasarkan, sehingga dibutuhkan analisis usaha dengan

menggunakan metode *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI) sehingga dapat diketahui kelayakan usaha yang akan dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka didapatkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi tiwul instan kacang hijau di Desa Paleran Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha tiwul instan kacang hijau di Desa Paleran Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana bauran pemasaran tiwul instan kacang hijau?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Mampu melakukan produksi tiwul instan kacang hijau di Desa Paleran Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember.
2. Mampu menganalisis usaha tiwul instan kacang hijau di Desa Paleran Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember.
3. Mampu melakukan bauran pemasaran tiwul instan kacang hijau.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Menambah wawasan dan keterampilan bagi mahasiswa dan masyarakat tentang analisis usaha Tiwul di Desa Paleran Kabupaten Jember.
2. Dapat menumbuhkan jiwa inovatif dan kreatif mahasiswa dalam berwirausaha
3. Dapat menjadi acuan atau referensi dalam mengerjakan tugas akhir mahasiswa selanjutnya.