

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Singkong (*Manihot esculenta*) juga dikenal sebagai ketela pohon atau ubi kayu adalah pohon tahunan yang berasal dari daerah tropika dan subtropika, termasuk dalam keluarga Euphorbiaceae. Umbi singkong dikenal luas sebagai sumber karbohidrat, sementara daunnya dapat dimanfaatkan sebagai sayuran. Pada awalnya, singkong banyak ditemukan tumbuh liar di hutan, kebun, bahkan di tempat-tempat yang tidak terduga (Mahdiyah dkk. 2022).

Menurut BPS Kabupaten Jember (2024), data tanaman singkong di Kabupaten Jember pada tahun 2023 terdapat luas panen 758 Ha dan produksinya mencapai 15.944 Ton. Singkong merupakan komoditas yang mudah rusak jika tidak ditangani dengan benar. Menurut Muntoha dkk. (2015), umbi singkong tidak dapat disimpan lama, bahkan jika ditempatkan di lemari pendingin. Kerusakan umbi singkong ditandai dengan munculnya warna biru gelap yang disebabkan oleh pembentukan asam sianida, sehingga singkong menjadi beracun. Meski demikian, singkong tetap memiliki banyak manfaat dan sering diolah menjadi berbagai produk bernilai ekonomi tinggi.

Pemanfaatan singkong sebagai bahan baku suatu produk tidak hanya mendukung diversifikasi produk, tetapi juga memberikan nilai tambah dan daya simpan hasil pertanian, sehingga bermanfaat bagi petani ataupun produsen lokal. Salah satu produk olahan berbahan singkong yaitu keripik manggleng. Keripik manggleng adalah makanan ringan atau camilan berbahan dasar singkong yang dikukus dan dipotong tipis lalu digoreng hingga matang. Keripik manggleng tersebut dapat diberi bumbu, seperti memberikan rasa pedas manis dan daun jeruk untuk menambahkan aroma.

Proses penggorengan pada olahan singkong, seperti keripik manggleng, bertujuan untuk meningkatkan karakteristik warna, aroma, dan rasa. Selain itu, penggunaan minyak sebagai penghantar panas berperan dalam menginaktivasi enzim dan mikroorganisme patogen. Penggorengan singkong juga bertujuan untuk menurunkan kandungan air pada singkong. Hal ini membantu menghambat

pertumbuhan mikroorganisme, sehingga keawetan hasil olahan singkong dapat terjaga dengan lebih baik (Lastriyanto dkk. 2013 *dalam* Jamaluddin, 2018).

Keripik manggleng ini merupakan salah satu inovasi bisnis yang dapat dikenal dengan nama keripik manggleng pedas manis daun jeruk, karena terdapat tambahan rasa pedas manis dan daun jeruk. Keripik manggleng pedas manis daun jeruk memiliki cita rasa yang gurih, renyah dan daya simpan cukup lama, sehingga berpotensi dapat digemari oleh masyarakat.

Berdasarkan hal yang telah dijelaskan, keripik manggleng pedas manis daun jeruk dapat dijadikan alternatif usaha untuk menciptakan lapangan pekerjaan sehingga mendapatkan laba dari hasil penjualan. Perlu dilakukan analisis usaha dengan menggunakan metode analisis *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI) sehingga dapat diketahui layak atau tidaknya usaha tersebut untuk dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi keripik manggleng pedas manis daun jeruk di Kelurahan Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha produk keripik manggleng pedas manis daun jeruk?
3. Bagaimana pemasaran keripik manggleng pedas manis daun jeruk?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disebutkan, maka tujuan yang akan dicapai sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi keripik manggleng pedas manis daun jeruk di Kelurahan Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis usaha produk keripik manggleng pedas manis daun jeruk.
3. Dapat melakukan pemasaran keripik manggleng pedas manis daun jeruk.

1.4 Manfaat

Dalam pelaksanaan tugas akhir ini, manfaat yang diharapkan sebagai berikut:

1. Dapat meningkatkan kreativitas, dan inovasi serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan bagi pembaca.
2. Sebagai bahan pertimbangan bagi pembaca dalam pembuatan produk usaha berbahan dasar singkong.
3. Sebagai referensi bagi pembaca dalam penulisan tugas akhir, terutama di Politeknik Negeri Jember.