

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Singkong (*Manihot utilissima* atau *Manihot esculenta crantz*) yang juga dikenal dengan sebutan Ketela Pohon atau Ubi Kayu, merupakan tanaman tahunan yang tumbuh di wilayah tropis dan subtropis. Tanaman ini termasuk dalam keluarga *Euphorbiaceae*. Bagian umbinya banyak dimanfaatkan sebagai sumber karbohidrat utama, sementara daunnya sering digunakan sebagai bahan sayuran. Indonesia adalah salah satu negara penghasil singkong terbesar di dunia, menempati posisi keempat setelah Nigeria, Thailand dan Brasil (Wahyurini Dan Sugandini, 2021). Kecamatan Paciran memiliki area pertanian tanaman pangan singkong dengan luas 845 Ha pada tahun 2021 dan 2022. Dengan luas lahan 845 Ha di Kecamatan Paciran dapat menghasilkan jumlah produksi sebesar 22.891 Ton pada tahun 2021 dan 20.293 Ton pada tahun 2022 (BPS Kabupaten Lamongan, 2023). Desa Tlogosadang memiliki total luas lahan pertanian sebesar 280,70 hektar, yang terbagi menjadi 2 jenis: lahan pertanian sawah dengan luas 2,70 hektar dan lahan pertanian non-sawah dengan luas 278 hektar. Dari luas lahan pertanian tersebut luas lahan yang ditanami singkong adalah 70 Ha dengan jumlah produksi 1.148,70 Ton dan produktivitas sebesar 164,10 Kw/Ha (BPS Kecamatan Paciran, 2022).

Singkong merupakan tanaman yang banyak dimanfaatkan untuk bahan pangan pokok, pakan ternak, kosmetik, hingga farmasi. Saragih (2017), menyatakan bahwa “Ada 6 kegunaan singkong yaitu sebagai makanan, pupuk, pakan ternak, farmasi, bahan bakar, dan kemasan atau plastik”. Singkong juga mempunyai manfaat untuk kesehatan yang sangat banyak dalam hal ini, Saragih (2017), mengatakan bahwa singkong memiliki 15 manfaat untuk kesehatan yaitu, 1) bebas gluten, 2) melancarkan pencernaan, 3) mengatasi sakit kepala, 4) sumber energi, 5) baik untuk diet rendah lemak, 6) mencegah anemia, 7) mengobati diare, 8) baik untuk dikonsumsi penderita diabetes, 9) mencerdaskan otak, 10) mengatasi rematik, 11) obat untuk luka bernanah dan terbakar, 12) membantu proses regenerasi sel, 13) melancarkan sirkulasi darah, 14) mengandung vitamin B, dan 15) menjadi sumber mineral.

Singkong sangat mudah didapatkan dan harganya juga terbilang cukup terjangkau. Selain diolah menjadi makanan tradisional seperti rebus, bakar, dan goreng, singkong juga bisa menjadi bahan tambahan dalam pembuatan kue dan makanan kekinian. *Brownies* merupakan jenis kue yang menggunakan bahan dasar tepung terigu, margarin, gula dan telur. Kue ini memiliki cita rasa manis dengan tekstur yang lebih padat dibandingkan kue pada umumnya karena, dalam adonannya tidak menggunakan pengembang seperti *baking powder* atau *baking soda*. *Brownies* adalah jenis kue yang digemari oleh berbagai kalangan, mulai dari anak-anak, remaja, orang dewasa, hingga lansia. *Brownies* biasanya dijual dengan beraneka jenis toping di atasnya, ada yang menggunakan meises, kacang, almond, coklat chip, dan yang lainnya. Cara memasak *brownies* ini bisa dengan dikukus maupun dipanggang.

Brownchips Singkong atau keripik *brownies* singkong merupakan inovasi terbaru dari olahan kue *brownies*. Bahan-bahan yang digunakan tetap sama dengan *brownies* biasanya namun ada penambahan bahan baku yaitu singkong. Pembuatan *brownchips* singkong ini hampir sama dengan pembuatan kue *brownies* biasanya, hanya berbeda pada perlakuan memasaknya saja. *Brownchips* singkong ini dibuat setipis mungkin dan dimasak dengan cara dipanggang hingga kering dan menjadi keripik yang teksturnya renyah dan krispy bila dimakan. *Brownchips* ini merupakan jajanan atau makanan ringan atau camilan yang sedang trend pada saat ini. Semua kalangan menyukai camilan ini terutama anak-anak dan remaja. Camilan ini memiliki cita rasa manis dan daya tahan yang lebih lama dibandingkan dengan *brownies* pada umumnya.

Menurut Tribun Jatim (2019), usaha toko kue brownies asal Surabaya bernama “Mr. Froniez” memiliki produk unggulan bernama “Bron Chips”. Mega Siswindarto, pemilik sekaligus pendiri Mr Froniez, mengungkapkan bahwa produk keripik brownies tersebut berhasil menarik perhatian 1.200 pelanggan dalam tiga hari pertama peluncurannya. Hal ini terjadi meskipun kapasitas produksi saat itu masih terbatas, yaitu hanya sekitar 50 sampai 100 kemasan per hari. Dalam Liputan 6 (2023), juga menyatakan bahwa *Brownies Crispy* sangat banyak di gemari oleh warganet dikarenakan Rayyanza atau yang kerap di panggil Cipung memakan

camilan *Brownies Crispy* ini, bahkan Raffi Ahmad selaku ayah dari Cipung juga turut memuji produk camilan tersebut. Dengan adanya pernyataan ini membuat saya tertarik dan mempunyai ide untuk membuat produk *Brownchips* Singkong ini.

Kondisi tersebut menunjukkan bahwa *brownchips* merupakan salah satu produk camilan yang tengah populer dan diminati banyak orang. Oleh sebab itu, hal ini dianggap sebagai kesempatan potensial untuk memulai sebuah usaha. *Brownchips* singkong memiliki peluang pasar yang cukup luas karena mengingat kini camilan ini sedang trend dan juga disukai oleh semua kalangan. Produk *brownchips* singkong ini merupakan sebuah inovasi yang bertujuan untuk menciptakan peluang usaha, yang diharapkan dapat meningkatkan pendapatan serta memberikan nilai tambah pada komoditas singkong. Untuk memastikan usaha *brownchips* singkong ini layak dikembangkan, diperlukan analisis usaha yang mendalam. Selain itu perencanaan yang matang serta penerapan strategi pemasaran yang tepat sangat diperlukan agar produk ini dapat diterima dengan baik oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi *brownchips* singkong di Desa Tlogosadang Kecamatan Paciran Kabupaten Lamongan?
2. Bagaimana menganalisis usaha *brownchips* singkong di Desa Tlogosadang Kecamatan Paciran Kabupaten Lamongan?
3. Bagaimana proses pemasaran produk *brownchips* singkong?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan tujuan sebagai berikut:

1. Mampu melakukan proses produksi *brownchips* singkong di Desa Tlogosadang Kecamatan Pacoran Lamongan.
2. Mampu menganalisis usaha *brownchips* singkong di Desa Tlogosadang Kecamatan Paciran Kabupaten Lamongan.

3. Mampu memasarkan produk *brownchips* singkong.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka dapat diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang usaha *brownchips* singkong.
2. Dapat meningkatkan kreativitas dan inovatif pembaca dalam wirausaha.
3. Dapat dijadikan referensi dalam pembuatan tugas akhir.