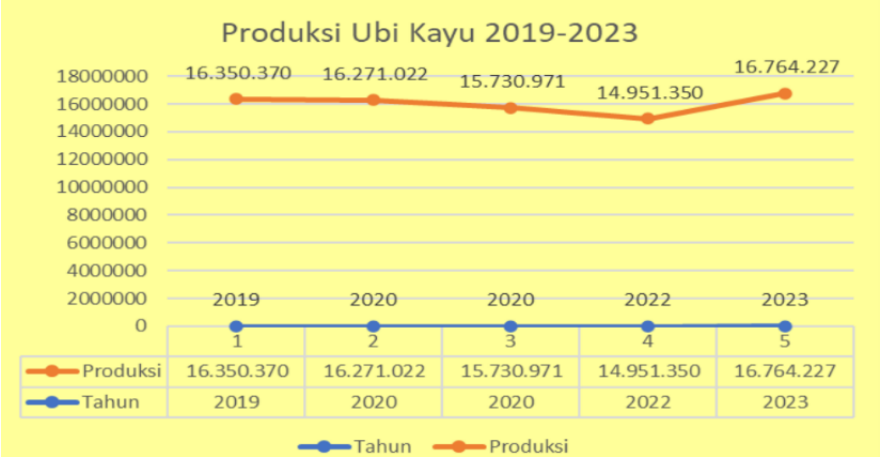
# BAB 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Produksi Singkong di Indonesia pada 2023 mencapai 16,76 juta ton, mengalami peningkatan sebanyak 1,81 juta ton atau 12,13% dibandingkan produksi Singkong di tahun 2022 sebesar 14,95 juta ton. Peningkatan produksi singkong selain dipengaruhi oleh peningkatan luas panen, juga dipengaruhi situasi iklim yang mendukung selama tahun 2023 yang menguntungkan terhadap pertumbuhan singkong (Suwandi, 2023) . Data tersebut dapat dilihat pada Gambar 1.2 berikut:




Gambar 1.2 Perkembangan Produksi Singkong Tahun 2019-2023 di Indonesia
Sumber: Suwandi (2023)

Jawa timur merupakan salah satu sentra produksi singkong. Luas singkong di Jawa Timur mengalami fluktuasi selama 5 tahun terakhir (2019-2023), dengan puncaknya pada tahun 2019 sebesar 86.486 Ha dan terendah pada tahun 2022 sebesar 60.222 Ha, namun Singkong mengalami peningkatan pada tahun 2023 sebesar 8,2% yaitu 65.235 Ha dibandingkan tahun sebelumnya 2022 (Suwandi, 2023).

Singkong adalah tanaman serbaguna yang sangat penting bagi banyak Masyarakat. Tanaman ini memiliki banyak nama diberbagai daerah dan sudah dibudidayakan sejak lama, seperti sebutan singkong manioc, tapioca, *mhogo*, *omowgo,* ubikayu, singkong, kaspe, bodin, sampeu, ketela, kahoi, kamoteng dan

sampalang (Wagiono, 2009). Varietas singkong yang sering dipilih untuk menjadi olahan konsumsi yaitu singkong ketan dan singkong gajah. Karena memiliki rasa yang enak dan bisa diolah menjadi aneka macam makanan seperti brownies, keripik singkong, getuk, gaplek, opak, gorengan combro/misro, tape, singkong goreng, singkong bakar, singkong rebus, aneka kue dan masakan lainnya (Saptoningsih. 2013). Singkong tidak hanya menjadi sumber makanan pokok, tetapi juga sumber penghasilan bagi petani. Varietas singkong seperti ketan dan gajah populer karena rasanya enak dan bisa diolah menjadi berbagai macam makanan. Singkong juga efisien untuk diolah menjadi produk lain seperti keripik.

Singkong juga dapat dijadikan olahan lauk dan juga camilan yang awet. Maka dibuatlah sebuah produk untuk menambah peningkatan jumlah produksi pengolahan terhadap singkong yaitu Singkong Mustofa. Produk SingFa merupakan lauk dan camilan renyah juga gurih yang dimasak dengan bumbu rempah sendiri seperti penumisan bawang putih, cabai, bumbu penyedap dan juga gula pasir, dimasak hingga menjadi karamel lalu dimasukkan singkong yang telah digoreng seperti stik kecil-kecil dan juga ditambah kacang goreng juga ikan teri sesuai ketentuan.

Usaha Singkong Mustofa ini merupakan salah satu wirausaha yang bertujuan untuk menambahkan nilai jual serta mendapat keuntungan, sehingga dengan meningkatnya hasil panen singkong dengan harga yang rendah dapat dijadikan olahan Singkong Mustofa sehingga menjadi harga yang lebih menguntungkan. Analisis yang dapat digunakan yaitu BEP *(Break Event* Point), R/C *Ratio (Revenue Cost Ratio)* dan juga ROI (*Return On Investment)*. sehingga nanti usaha ini layak atau tidak untuk dijalankan.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan terdapat beberapa masalah yang dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi *"*SingFa*"* Singkong Mustofa Di Kabupaten Nganjuk ?

2. Bagaimana analisis kelayakan usaha pada produk *"*SingFa*"* Singkong Mustofa Di Kabupaten Nganjuk ?
3. Bagaimana pemasaran produk *"*SingFa*"* Singkong Mustofa Di Kabupaten Nganjuk ?

### 1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah disusun, maka tujuan pelaksanaan tugas akhir antara lain:

1. Dapat melakukan proses produksi *"*SingFa*"* Singkong Mustofa Di Kabupaten Nganjuk.
2. Dapat melakukan analisis kelayakan usaha produk *"*SingFa*"* Singkong Mustofa Di Kabupaten Nganjuk.
3. Dapat melakukan kegiatan pemasaran produk *"*SingFa*"* Singkong Mustofa Di Kabupaten Nganjuk.

### 1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang dapat diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Penjelasan produksi *"*SingFa*"* Singkong Mustofa ini akan memberikan wawasan menyeluruh tentang bahan baku, teknik pengolahan, peralatan, dan langkah produksi yang dapat bermanfaat bagi produsen untuk meningkatkan kualitas produksi.
2. Analisis usaha *"*SingFa*"* Singkong Mustofa juga memberikan informasi dalam tantangan, strategi pemasaran, dan keuangan usaha *"*SingFa*"* yang dapat bermanfaat untuk para pelaku usaha dalam kinerja dan daya saing.
3. Produk *"*SingFa*"* Singkong Mustofa ini fokus pada strategi pemasaran dengan tujuan meningkatkan pendapatan, keuntungan, memperluas peluang bisnis dan membantu melestarikan budaya lokal dari bahan baku yang mudah didapatkan.