

BAB 1. PENDAHULUAN

1. 1 Latar Belakang

Pengolahan hasil pertanian merupakan tahap kedua dalam kegiatan agribisnis, yang berperan penting dalam mengubah hasil produksi pertanian menjadi bahan pangan yang siap dikonsumsi. (Anzitha, 2019). Pengolahan hasil pertanian dapat didefinisikan sebagai suatu kegiatan mengolah bahan pangan menjadi beranekaragam bentuk dan jenisnya dengan tujuan meningkatkan nilai tambah dari produk pertanian, selain itu dapat memperpanjang waktu simpan produk pertanian. Salah satu proses hasil pertanian yang paling banyak digemari adalah pengolahan kedelai menjadi tempe.

Tempe adalah salah satu makanan tradisional Indonesia yang sangat disukai. tempe terbuat dari kacang kedelai yang telah mengalami Fermentasi. Tempe memiliki rasa yang enak dan sangat digemari oleh banyak orang di Indonesia. Tempe hanya dapat disimpan selama dua hari. Setelah itu, tempe akan menjadi busuk dan ditumbuhi jamur, dan volumenya menjadi besar, sehingga orang tidak dapat memakannya. Dengan mengolah tempe menjadi makanan ringan yang memiliki nilai jual yang tinggi, tempe dapat diubah menjadi produk yang bergizi dan dapat dikonsumsi selama berbulan-bulan. Salah satu contohnya adalah Keripik Tempe Sagu. Keripik Tempe Sagu ini seharusnya menggunakan tepung sagu tetapi tepung tapioka ini mempunyai peran bisa menggantikan, karena keberadaannya mudah didapatkan, maka dialihkan ke tepung tapioka. Untuk hasil tingkat kemiripan dan hasilnya sama dari tekstur, rasa dan lainnya, sehingga tetap dinamakan Keripik Tempe Sagu.

Keripik Tempe Sagu merupakan variasi dari bahan baku kedelai yang menggunakan tepung tapioka sebagai tambahan dalam proses pembuatannya. Pemberian tepung tapioka memberikan tekstur yang lebih renyah dan memberikan cita rasa unik pada keripik tempe. Baluran bumbu yang ditambahkan sebagai inovasi baru, keripik Tempe Sagu Varian Rasa ini menghadirkan sensasi rasa Tempe yang gurih dan renyah dengan pedas, manis yang akan memberi rasa baru. Disisi lain kelebihan keripik Tempe Sagu Varian Rasa ini bisa disimpan dalam

jangka waktu yang lama.

Oleh karena itu, Keripik Tempe Sagu Varian Rasa dapat menjadi pilihan alternative usaha sehingga dapat menciptakan lapangan pekerjaan dan memperoleh keuntungan. Usaha ini diperlukan analisis usaha untuk mengetahui kelayakan usaha dan digunakan sebagai bahan pertimbangan analisis usaha yang digunakan adalah BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), serta ROI (*Return On Investment*)

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan Keripik Tempe Sagu Varian Rasa di Desa Tegalampel Kecamatan Tegalampel Kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana analisis usaha Keripik Tempe Sagu Varian Rasa di Desa Tegalampel Kecamatan Tegalampel Kabupaten Bondowoso?
3. Bagaimana bauran pemasaran Keripik Tempe Sagu Varian Rasa?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah tersebut, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat mengetahui proses pembuatan Keripik Tempe Sagu Varian Rasa di Desa Tegalampel Kecamatan Tegalampel Kabupaten Bondowoso.
2. Dapat menganalisis usaha Keripik Tempe Sagu Varian Rasa di Desa Tegalampel Kecamatan Tegalampel Kabupaten Bondowoso.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran Keripik Tempe Sagu Varian Rasa.

1. 4 Manfaat

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

1. Dapat digunakan sebagai referensi untuk penulisan tugas akhir dan pengembangan jiwa *entrepreneurship*.
2. Meningkatkan pemahaman kepada mahasiswa untuk mengembangkan kemampuan dalam berwirausaha.
3. Dapat melatih dan meningkatkan skill atau keterampilan dalam melakukan bisnis atau wirausaha.