

BAB 1.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ketela pohon, yang dikenal sebagai *Manihot Esculenta*, ubi kayu, atau singkong, adalah tanaman akar yang biasanya dikonsumsi masyarakat dan sering diolah dalam berbagai industri makanan. Tanaman ini merupakan sumber karbohidrat yang dapat bertahan dalam kondisi kering lebih baik dibandingkan tanaman konsumsi lainnya. Berbeda dengan tanaman seperti padi dan jagung yang ditanam dari biji, penanaman ketela pohon hanya memerlukan potongan batang yang ditancapkan ke dalam tanah, yang kemudian akan berkembang menjadi akar dan menghasilkan umbi (Rahman, 2021).

Daun singkong telah lama dikenal sebagai bahan untuk sayuran dan dapat diolah menjadi dendeng. Dendeng adalah makanan yang sangat digemari di Indonesia, terutama di Sumatra Barat, dengan berbagai variasi seperti dendeng balado, dendeng batokok, dan dendeng lambok. Meskipun umumnya dendeng dibuat dari daging, namun keadaan ekonomi yang belum merata di Indonesia membuat banyak orang tidak mampu menikmati dendeng daging sebagai lauk. Oleh karena itu, penting untuk mengembangkan produk dendeng alternatif yang lebih terjangkau.

Pemanfaatan daun singkong sebagai bahan utama untuk inovasi produk dendeng tidak hanya menawarkan alternatif lauk yang lebih ekonomis, tetapi juga berkontribusi pada peningkatan nilai gizi dan variasi kuliner. Dengan proses pengolahan yang optimal, dendeng berbahan dasar daun singkong dapat menjadi opsi menarik bagi konsumen sekaligus memberikan dampak positif secara ekonomi bagi petani dan produsen.

Dendeng daun singkong merupakan sebuah inovasi kuliner yang menggunakan daun singkong sebagai pengganti daging. Hidangan kreatif ini menawarkan solusi bagi mereka yang ingin menikmati rasa dendeng, tetapi terhambat oleh tingginya harga daging atau kekhawatiran terhadap kolesterol. Dendeng daun singkong memiliki rasa yang gurih, renyah, dan lezat. Dengan adanya inovasi produk ini, diharapkan dapat menarik lebih banyak minat

konsumen. Selama ini, daun singkong biasanya hanya diolah menjadi sayur bersantan atau direbus, padahal dapat dimanfaatkan sebagai bahan untuk membuat dendeng yang relatif murah dan enak untuk dinikmati.

Usaha dendeng daun singkong ini dimaksudkan agar dapat melakukan kegiatan kewirausahaan untuk memperoleh keuntungan. Oleh karena itu memerlukan sebuah analisis usaha dengan metode BEP, ROI, R/C Ratio agar mengetahui kelayakan dari usaha ini apakah layak atau tidak untuk diusahakan secara berkelanjutan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang pembahasan diatas, maka rumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah :

1. Bagaimana proses pembuatan dendeng daun singkong di Desa Mojorembun Kecamatan Rejosso Kabupaten Nganjuk?
2. Bagaimana analisis usaha dari produk dendeng daun singkong di Desa Mojorembun Kecamatan Rejosso Kabupaten Nganjuk?
3. Bagaimana strategi pemasaran produk dendeng daun singkong di Desa Mojorembun Kecamatan Rejosso Kabupaten Nganjuk?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari tugasakhir ini adalah :

1. Mengetahui cara memproduksi dendeng daun singkong di Desa Mojorembun Kecamatan Rejosso Kabupaten Nganjuk.
2. Mengetahui kelayakan usaha produksi dendeng daun singkong di Desa Mojorembun Kecamatan Rejosso Kabupaten Nganjuk
3. Mengetahui strategi pemasaran produk dendeng daun singkong di Desa Mojorembun Kecamatan Rejosso Kabupaten Nganjuk.

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Tugas Akhir ini adalah :

1. Menambah informasi tentang usaha produksi dendeng daun singkong
2. Dapat di gunakan sebagai syarat menyelesaikan pendidikan Politeknik Negeri Jember dan juga dapat menciptakan peluang usaha yang mempunyai prospek usaha yang bagus untuk dikembangkan.
3. Dapat di jadikan pandangan dan pembelajaran bagi mahasiswa yang ingin mencoba usahan pembuatan dendeng daun singkong