

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue adalah kudapan atau makanan ringan yang bukan makanan utama. Kue biasanya bercita rasa manis atau ada pula yang gurih dan asin. Kue merupakan pengolahan suatu adonan atau bahan yang mengandung tepung, baik itu tepung terigu, tepung beras ataupun tepung sagu yang dicampur dengan bahan tambahan lainnya seperti bahan penguat rasa, warna, aroma, dan lain-lain.

Bawang merah merupakan salah satu komoditas yang sejak lama diusahakan oleh petani secara intensif. Komoditas sayuran ini termasuk kedalam kelompok rempah tidak bersubstitusi yang berfungsi sebagai bumbu penyedap makanan serta bahan obat tradisional. Bawang merah juga disebut umbi lapis dengan aroma spesifik yang dapat merangsang keluarnya air mata karena kandungan minyak *etiris alin*. Bentuk batang bawang merah yaitu cakram yang tumbuh tunas dan akar serabut. Bunga bawang merah berbentuk bonggol pada ujung tungkai panjang yang berlubang di dalamnya. Bawang merah berbunga sempurna dengan ukuran buah yang kecil berbentuk kubah dengan tiga ruangan dan tidak berdaging.

Salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah pada bawang merah dapat dibuat produk olahan yaitu kue bawang. Kue bawang adalah suatu bentuk olahan bawang merah yang diiris tipis-tipis kemudian dijemur dan dicampurkan dengan bahan pengikat lalu dicetak menjadi bentuk tertentu, serta dioven. Pembuatan kue bawang perlu bahan penambahan tepung sebagai bahan pengikat. Bahan pengikat dapat berupa tepung terigu dan tepung tapioka. Tepung yang banyak digunakan yaitu tepung terigu. Fungsi tepung pada kue bawang selain sebagai bahan pengikat, dapat juga memperbaiki sifat elastisitas, warna dan kekuatan gel.

Saat ini sudah banyak kelompok-kelompok pembudidaya bawang merah yang tersebar di daerah Kabupaten Jember. Namun sayangnya para pembudidaya belum bisa memanfaatkannya menjadi produk olahan. Kebanyakan para pembudidaya bawang merah di Kabupaten Jember langsung menjual hasil panennya kepada pengepul bawang merah, dari sini ada peluang usaha pada produk olahan kue bawang ini selain bahan mudah didapat juga merupakan

sebuah inovasi baru di Kabupaten Jember. Prospek untuk mengembangkan produksi kue bawang di Kabupaten Jember ini dapat meningkatkan perekonomian warga sekitar meski hanya usaha termasuk industri rumah tangga (kecil) namun secara tidak langsung dapat membuka kesempatan untuk mengembangkannya menjadi lebih besar dan akan membuka lapangan pekerjaan warga sekitar.

Usaha pembuatan kue bawang didirikan untuk memperoleh keuntungan dan menciptakan peluang usaha baru. Oleh karena itu untuk mengetahui apakah usaha ini mempunyai peluang yang bagus untuk kedepannya, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha tersebut menguntungkan atau tidak untuk diusahakan berdasarkan *Break Event Point* (BEP), *Return On investment* (ROI), dan *Revenue Cost Ratio* (R/C Rasio).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah penulisan tugas akhir sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi Kue Bawang?
2. Bagaimana pemasaran produk Kue Bawang?
3. Bagaimana analisis usaha produksi Kue Bawang?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan penulisan tugas akhir sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi Kue Bawang
2. Dapat melakukan pemasaran produk Kue Bawang
3. Dapat melakukan analisis usaha produksi Kue Bawang

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari adanya pelaksanaan tugas akhir ini yaitu sebagai berikut:

1. Dapat dijadikan sumber informasi bagi mahasiswa dan masyarakat yang ingin mencoba melakukan usaha pembuatan kue bawang.
2. Dapat menumbuhkan minat akan dunia kewirausahaan bagi mahasiswa dan masyarakat.
3. Dapat dijadikan bahan acuan yang ingin mencoba berwirausaha dengan bahan baku bawang merah.