

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut (Purnomo et, al 2018) tanaman kentang (*Solanum tuberosum L.*) termasuk dalam keluarga *solanaceae* merupakan jenis sayuran yang mengandung karbohidrat dan mineral yang cukup tinggi dan sering kali dijadikan sebagai bahan baku dalam pembuatan berbagai macam makanan di seluruh dunia. Tanaman ini bisa tumbuh dengan baik jika ditanam pada ketinggian 1.500 sampai dengan 1.800 diatas permukaan laut (dpl). Namun kentang juga bisa ditanam dan tumbuh dengan baik di dataran rendah dengan ketinggian sekitar 500-800 meter diatas permukaan laut (dpl). Daerah yangmemiliki curah hujan 1.200 -1.500 mm/tahun adalah daerah yang ideal untuk menumbuhkan kentang dengan baik. Tanaman kentang tidak membutuhkan air yang banyak karena pemberian air yang berlebih akan menyebabkan beberapa masalah seperti pembusukan terhadap akar dan batang, umbi yang dihasilkan kecil kecil dan jumlah produksi yang dihasilkan akan menurun.

Menurut (BPS Statistik Pertanian Hortikultura 2023) Produksi kentang di Indonesia mencapai 12.485.134 juta ton pada 2023. Produksi kentang mengalami peningkatan 6,1% dari tahun sebelumnya sebesar 15.039.983 juta ton. Provinsi sentra produksi kentang di dominasi Jawa Timur, Jawa Tengah dan Jawa Barat yang masing-masing memberikan kontribusi sebesar 23,83%,20,40% dan 17,67%. Di probolinggo sendiri produksi kentang pada tahun 2023 mencapai angka 348.632 Ton (BPS Kabupaten Probolinggo 2023) Angka ini jika dibandingkan dengan jumlah produksi tanaman holtikultura lainnya seperti kubis dan bawang merah memiliki jumlah produksi yang lebih rendah. Tapi jika dibandingkan dengan tanaman holtikultura lain seperti sawi, cabe merah, dan caberawit jumlah produksi kentang masih lebih banyak.

Selama ini Kentang sering kali dijadikan sebagai salah satu bahan baku pembuatan berbagai jenis aneka olahan makann yang lezat. Dengan rasa yang khas banyak jenis camilan dan makanan yang bisa tercipta dan hal ini semakin lama

tentunya menjadikan jenis makanan yang berbahan baku kentang semakin digemari konsumen. Contoh saja produk seperti pringles, lays, chitato, mister chotato pasti sudah tidak asing lagi didengar di telinga kita karena merek-merek tersebut sangat digemari oleh kalangan anak-anak, remaja dan juga dewasa dan sangat laku dipasaran Indonesia. Masyarakat Indonesia sendiri, dalam memanfaatkan kentang sering dibuat menjadi stik kentang goreng, perkedel, sambal goreng kentang, kue lumpur, dan masih banyak lagi, namun makanan ini sudah terlalu umum apalagi bagi anak-anak muda, mereka lebih suka olahan kentang yang menciptakan sebuah produk yang memiliki rasa gurih dan renyah di mulut. Maka dari itu diperlukan inovasi dalam menciptakan sebuah produk yang nantinya bisa digemari anak muda khususnya di Kabupaten Probolinggo.

Dengan jumlah produksi kentang mencapai 348.632 ton pada tahun 2023 masyarakat Probolinggo bisa memanfaatkan kentang menjadi bahan baku dalam pembuatan produk yang bisa dijadikan bisnis, ada begitu banyak olahan makanan yang bisa diciptakan salah satu bentuk inovasinya yaitu bola kentang keju. Bola kentang keju merupakan olahan makanan berbentuk bulat seperti bola yang berbahan baku kentang dicampur dengan tepung dan tambahan bumbu dan keju didalamnya, untuk bagian luar terbuat dari campuran telur dengan rempah-rempah dan ditambah tepung roti, memberikan rasa gurih dan renyah di luar dan lumer didalam.

Inovasi ini bisa dijadikan ide yang cemerlang dalam berwirausaha dan membangun bisnis yang dijalankan. Bola kentang keju memiliki rasa khas, gurih dan renyah diluar dan lumer keju dipadukan dengan kemasan yang unik menjadikan produk ini semakin digemari oleh konsumen. Dalam proses menjalankan usaha ini juga dilakukan berbagai macam metode analisis usaha seperti BEP, R/C Ratio dan ROI guna mengetahui usaha bola kentang keju layak atau tidak diteruskan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang sebelumnya, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut.

1. Bagaimana proses produksi Bola Kentang Keju di Desa Kedungdalem Kecamatan Dringu Kabupaten Probolinggo?
2. Bagaimana analisis usaha Bola Kentang Keju di Desa Kedungdalem Kecamatan Dringu Kabupaten Probolinggo?
3. Bagaimana proses pemasaran Bola Kentang Keju?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dari rumusan masalah yang telah diuraikan, maka didapatkan tujuan dari laporan akhir ini, yaitu.

1. Dapat melakukan proses produksi Bola Kentang Keju di Desa Kedungdalem Kecamatan Dringu Kabupaten Probolinggo
2. Dapat menganalisis usaha produk Bola Kentang Keju di Desa Kedungdalem Kecamatan Dringu Kabupaten Probolinggo
3. Dapat melakukan proses pemasaran produk Bola Kentang Keju

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang sudah diuraikan diatas, maka dapat ditentukan manfaatnya sebagai berikut.

1. Dapat meningkatkan kreatifitas dan inovasi serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa
2. Dapat dijadikan referensi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember khususnya Program Studi D-3 Manajemen Agribisnis dalam menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir
3. Dapat dijadikan wawasan dan pengetahuan bagi pembaca dalam memulai usaha