

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bawang merah merupakan salah satu komoditas hortikultura yang sangat penting di Indonesia karena memiliki peran sebagai bahan baku bumbu utama sebagai jenis masakan. Bawang merah di kenal memiliki banyak manfaat kesehatan seperti antioksidan dan anti bakteri (Lestari, R.D 2017). Tanaman ini termasuk dalam jenis umbi umbian dengan nama ilmiah *allium cepa* yang memiliki ciri khas kulit berwarna merah keunguan dan daging umbi yang tersusun atas beberapa umbi lapis aroma khas dan rasa pedas pada bawang merah berasal dari kandungan senyawa *allicin* di dalamnya (Suhartini dan Ristanti 2018). Kabupaten Nganjuk, Jawa Timur, merupakan sentra produksi bawang merah terbesar di Indonesia berdasarkan data yang di himpun dari BPS Kab Nganjuk tahun 2023 produksi bawang merah di wilayah ini mencapai 1.837.579 ton, menjadikannya daerah penghasil utama komoditas di tingkat nasional.

Bawang merah, komoditas bawang merah memiliki nilai ekonomi yang cenderung kukuatif yang dipengaruhi oleh musim panen serta dinamika permintaan pasar. Salah satu produk olahan bawang merah yang memiliki nilai tambah adalah bawang goreng. Bawang goreng dibuat dari irisan tipis bawang merah dengan campuran tepung beras yang digoreng hingga kering hingga renyah. Produk ini umumnya digunakan sebagai pelengkap hidangan makanan dan masakan lainnya.

Bawang goreng memiliki peran penting dalam dunia kuliner di Indonesia. Kehadirannya tidak hanya menambah cita rasa, tetapi juga memberikan tekstur renyah yang khas pada berbagai hidangan. Kini, bawang goreng siap saji dalam kemasan telah banyak tersedia di pasar tradisional dan supermarket, sehingga memudahkan konsumen untuk menikmatinya kapan saja. Selain populer di dalam negeri, bawang goreng juga telah menjadi komoditas ekspor yang mampu memperkenalkan citra rasa autentik Indonesia ke manca negara (Yofananda dkk 2021)

Dalam tugas akhir ini bawang goreng dipilih sebagai produk utama yang di kembangkan melalui inovasi varian rasa untuk meningkatkan potensi bawang merah dikalangan masyarakat sehingga produk bawang goreng aneka rasa mampu diterima di berbagai kalangan usia maka dari itu untuk mengetahui apakah usaha bawang goreng aneka rasa layak untuk di usahakan maka dilakukan analisis menggunakan metode *Break Event Point* (BEP) untuk mengetahui titik impas produksi, *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) untuk menilai efisiensi usaha, dan *Return On Investment* (ROI) untuk mengukur tingkat kembalian modal yang digunakan. Ketiga analisis ini memberikan gambaran menyeluruh mengenai potensi keberhasilan usaha produksi bawang goreng aneka rasa dalam kemasan.

1.2 Rumusan Masalah

Mengacu pada uraian di atas, permasalahan yang menjadi fokus kajian ini adalah:

1. Bagaimana proses produksi usaha bawang goreng aneka rasa di Desa Putukrejo Kecamatan Loceret Kabupaten Nganjuk ?
2. Bagaimana analisis usaha bawang goreng aneka rasa di Desa Putukrejo Kecamatan Loceret Kabupaten Nganjuk?
3. Bagaimana proses pemasaran bawang goreng aneka rasa di Desa Putukrejo Kecamatan Loceret Kabupaten Nganjuk?

1.3 Tujuan

Mengacu pada identifikasi dan rumusan masalah yang telah ditetapkan sebelumnya, maka laporan akhir ini berjudul "Analisis Usaha Bawang Goreng Aneka Rasa di Desa Putukrejo, Kabupaten Nganjuk" bertujuan untuk:

1. Dapat melaksanakan proses produksi usaha bawang goreng aneka rasa di Desa Putukrejo Kecamatan Loceret Kabupaten Nganjuk.
2. Mampu menganalisis analisis usaha bawang goreng aneka rasa di Desa Putukrejo Kecamatan Loceret Kabupaten Nganjuk.
3. Dapat melakukan proses penjualan bawang goreng aneka rasa di Desa Putukrejo Kecamatan Loceret Kabupaten Nganjuk.

1.4 Manfaat

Mengacu pada tujuan penelitian yang telah ditetapkan sebelumnya, maka kegunaan laporan akhir yang berjudul "Analisis Usaha Bawang Goreng Aneka Rasa" adalah:

1. Dapat meningkatkan wawasan dan kemampuan dalam berwirausaha.
2. Analisis usaha bawang goreng aneka rasa pedas *,barbeque* dapat meningkatkan nilai ekonomi bawang merah yang diolah menjadi sebuah produk inovasi terbaru.
3. Meningkatkan kesadaran akan pentingnya konsumsi produk lokal dengan cara membeli dan mempromosikan produk olahan bawang goreng aneka rasa.