

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Singkong merupakan salah satu pangan jenis komoditas umbi – umbian yang merupakan makanan pokok ketiga setelah padi dan jagung. yang sekaligus menjadi sumber kalori pangan termurah, dan banyak tersedia. Singkong merupakan salah satu bahan pangan alternatif yang kaya akan karbohidrat, (Hadian, 2021). Singkong sangat dikenal oleh masyarakat Indonesia dan mudah penanamannya. Singkong dapat tumbuh di lahan yang kering atau kurang subur serta singkong memiliki daya tahan yang tinggi terhadap penyakit. Singkong menjadi produk makanan sumber energi karena kaya akan karbohidrat Singkong memiliki beberapa keunggulan, diantaranya seperti kadar gizi (gizi dari daging singkong dalam 100 gram adalah protein 1 gram, kalori 154 gram, karbohidrat 36,8 gram, dan lemak 0,1 gram (Hadian dkk, 2021), dan lemak, protein, kalsium, vitamin dan mineral – mineral yang penting bagi tubuh setiap 100 gram singkong terdapat kandungan kalori 146 kal, karbohidrat 38 gram, lemak 0,3 gram, protein 1,2 gram, kalsium 33 mg, zat besi 0,7 mg dan vitamin B1 0,06 mg. Singkong mempunyai kadar air yang tinggi yaitu 62,5 gram sehingga singkong dapat mudah rusak apabila tidak dilakukan pengolahan yang tepat (Susanti, 2020)

Gethuk adalah makanan ringan yang berbahan baku singkong atau ketela pohon yang direbus lalu ditumbuk sampai halus. Makanan ini sangat mudah ditemukan di Kota Magelang mulai dari toko oleh-oleh hingga pasar tradisional, sehingga banyak masyarakat yang menyebutkan kota ini sebagai Kota Getuk (Arpi1, 2022). Pada umumnya gethuk biasanya hanya bertahan hanya beberapa hari 1-2 hari di suhu ruang. Setelah itu tekstur,dan rasa dapat berubah

Gethuk goreng merupakan jajanan khas kota Banyumas Provinsi Jawa Tengah. Gethuk merupakan makanan khas Indonesia yang memiliki rasa enak dan juga lezat Makanan olahan yang berasal dari tanaman singkong yang bernama lain Manihot esculenta terbuat dari bahan dasar singkong yang disajikan dengan varian rasa dan dibumbui gula kelapa. Gethuk goreng ditemukan pada tahun 1918 oleh

Bapak Sanpringad, seorang penjual nasi rames keliling di Sokaraja. Beliau menjual gethuk sebagai salah satu dagangannya. Ketika gethuk yang dijual tidak habis, beliau menggoreng sisa gethuk tersebut dan menjualnya kembali. Gethuk goreng ini ternyata sangat digemari oleh pembeli. Kini, gethuk goreng menjadi makanan yang sengaja dijual (Andriyani, 2022) Gethuk goreng cenderung bertahan lebih lama dibandingkan dengan gethuk biasa, terutama jika disimpan dengan baik. Penggorengan mengurangi kadar air, udara dalam gethuk, yang membantu memperlambat pertumbuhan mikroorganisme.

Selama ini, gethuk goreng dikenal sebagai makanan ringan yang sederhana di pasar, namun memiliki cita rasa khas yang disukai oleh berbagai kalangan. Namun, tantangan yang dihadapi oleh para pelaku usaha gethuk goreng adalah bagaimana meningkatkan kualitas produk gethuk dan efisiensi produk yang bersangkutan, sehingga dapat bersaing di pasar yang lebih kompetitif. Solusi pertama adalah dengan membuat gorengan dalam bentuk *frozen*, dikarenakan produk makanan yang praktis dan siap saji. Gethuk goreng *frozen* memenuhi kebutuhan ini dengan memberikan kemudahan dalam persiapan, gaya hidup yang semakin sibuk, banyak konsumen mencari cara untuk menghemat waktu dalam menyiapkan makanan. Yang membuat produk tersebut lebih tahan lama dan dapat didistribusikan ke berbagai daerah tanpa mengalami pembusukan.

Produk gethuk goreng *frozen* aneka rasa tidak hanya menawarkan berbagai rasa yang menarik, tetapi juga memberikan kemudahan bagi konsumen dalam menyimpan dan mengkonsumsinya. Proses pembekuan membuat produk ini menjadi lebih tahan lama sehingga dapat dijual di berbagai tempat, baik supermarket, toko online, maupun pasar modern lainnya. Selain itu, dengan inovasi rasa yang beragam, seperti coklat, keju, pandan, dan durian, produk ini diharapkan dapat menarik minat konsumen dari berbagai kalangan dan umur.

Tujuan dari pembuatan gethuk goreng *frozen* ini adalah untuk meningkatkan nilai tambahan produk tradisional, mengubah gethuk goreng menjadi produk yang lebih modern dan praktis sehingga meningkatkan nilai tambah dan daya saing pasar, menyediakan produk yang praktis dan siap saji bagi konsumen dalam mengolah dan menikmati gethuk goreng kapan saja, mendorong inovasi

dalam produk kuliner tradisional dengan menghadirkan berbagai varian rasa yang dapat menarik minat pasar yang lebih luas, meningkatkan keberlanjutan usia produk gethuk dengan cara *frozen* dapat memenuhi kebutuhan konsumen yang modern yang mencari kemudahan untuk mengonsumsi gethuk goreng aneka rasa.

Dalam menjalankan suatu usaha, diperlukan pengamatan untuk melakukan analisis terhadap usaha tersebut. Hasil pengamatan kemudian digunakan untuk menyimpulkan apakah usaha tersebut menguntungkan dan layak dijalankan. Analisis yang digunakan meliputi *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return on Investment* (ROI).

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan urai latar belakang diatas, maka dapat di peroleh rumusan masalah sebagai berikut.

1. Bagaimana cara produksi usaha gethuk goreng *frozen* aneka rasa di kelurahan Cangkringan Kabupaten Nganjuk ?
2. Bagaimana analisis usaha gethuk goreng *frozen* aneka rasa di kelurahan Cangkringan Kabupaten Nganjuk ?
3. Bagaimana pemasaran gethuk goreng *frozen* aneka rasa di kelurahan Cangkringan Kabupaten Nganjuk ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan uraian latar belakang dan rumusan masalah diatas maka tujuan dilaksanakannya tugas akhir ini adalah

1. Dapat mengetahui proses produksi gethuk goreng *frozen* aneka rasa di Kelurahan Cangkringan Kabupaten Nganjuk
2. Dapat melakukan analisis usaha gethuk goreng *frozen* aneka rasa di Kelurahan Cangkringan Kabupaten Nganjuk.
3. Dapat melakukan pemasaran gethuk goreng *frozen* aneka rasa di Kabupaten Nganjuk.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diperoleh dari dilaksanakannya tugas akhir sebagai berikut

1. Untuk Penulis

Penjelasan gethuk goreng *frozen* aneka rasa di Kelurahan Cangkringan Kabupaten Nganjuk penelitian ini akan untuk mengetahui atau memberi wawasan tentang bahan baku yang digunakan dalam produksi, Teknik pengolahan, peralatan yang digunakan, dan manfaat bagi produsen.

2. Untuk perguruan tinggi

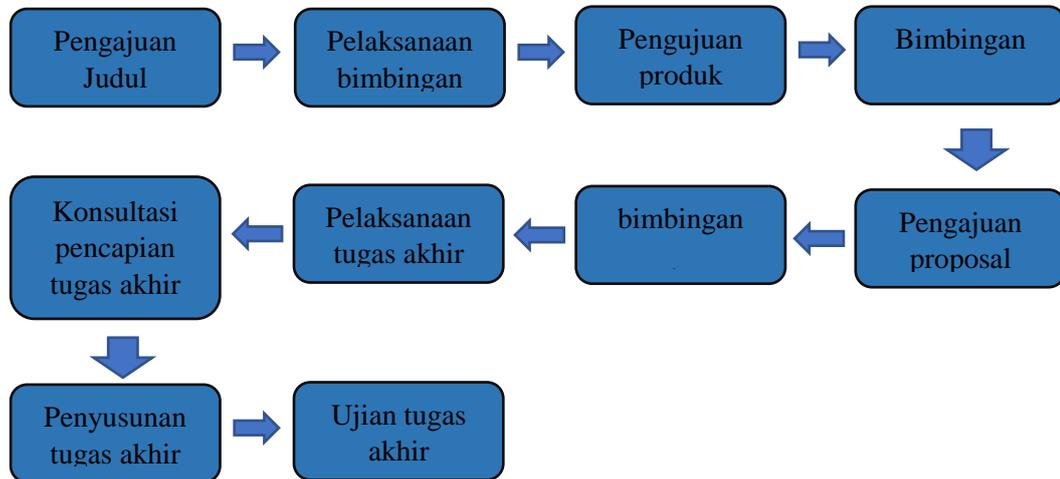
Analisis usaha gethuk goreng *frozen* aneka rasa di Kelurahan Cangkringan Kabupaten Nganjuk factor penelitian ini akan memberikan wawasan, strategi pemasaran , manajemen produksi, dan keuangan dari usaha gethuk goreng *frozen* aneka rasa.

3. Untuk khalayakan umum

Penelitian ini bertujuan pada strategi pemasaran analisis biaya usaha gethuk goreng *frozen* aneka rasa di Kelurahan Cangkringan Kabupaten Nganjuk Tujuannya adalah sumber referensi yang berharga bagi khalayak umum yang ingin untuk mempelajari strategi pemasaran, manajemen produksi, dan keuangan dari suatu usaha.

1.5 Roadmap tugas akhir

Adapun alur pelaksanaan kegiatan tugas akhir ini akan dilakukan berdasarkan roadmap gethuk goreng *frozen* aneka rasa pada berikut



Gambar 1. 1 *Roadmap* Pelaksanaan Tugas Akhir
Sumber : Data Primer (2024)