

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sayuran merupakan sebutan umum bagi bahan pangan asal tumbuhan yang biasanya mengandung kadar air tinggi dan dikonsumsi dalam keadaan segar atau setelah diolah secara minimal. Sebutan untuk beraneka jenis sayuran disebut sebagai sayur-sayuran atau sayur-mayur. Sejumlah sayuran dapat dikonsumsi secara mentah tanpa dimasak terlebih dahulu, sementara yang lainnya harus diolah terlebih dahulu dengan cara direbus, dikukus, digoreng, atau di sangrai. Jenis sayuran yang banyak dikonsumsi seperti wortel, bayam, dan lain-lain. Biasanya sayur tersebut hanya diolah sebagai capcay, tumis sayur, sayur asam, dan sebagainya.

Wortel merupakan bahan yang umum digunakan pada banyak makanan di seluruh dunia. Wortel dapat diolah ke dalam berbagai macam bentuk, misalnya jus, makanan ringan, hingga dimasak bersamaan dengan sayuran lainnya. Namun yang terbaik dari wortel adalah kandungan nutrisinya yang tinggi serta manfaatnya bagi kesehatan tubuh. Selain diolah seperti di atas, wortel juga bisa dijadikan cemilan yang berbeda dari yang lainnya yaitu dijadikan rempeyek. Rempeyek atau peyek adalah sejenis makanan pelengkap dari kelompok gorengan. Secara umum, rempeyek adalah gorengan tepung beras yang dicampur dengan air hingga membentuk adonan kental, diberi bumbu yang telah dihaluskan dan diberi bahan pengisi yang khas.

Masyarakat Indonesia sudah lama mengenal rempeyek sebagai makanan yang mampu membangkitkan selera makan atau sekedar dikonsumsi sebagai makanan ringan. Terdapat jenis rempeyek seperti rempeyek kacang tanah, kedelai, ikan teri dan sebagainya. Rempeyek dikenal baik disegala usia maupun di tingkat sosial masyarakat. Rempeyek dapat diperoleh disegala tempat baik dikedai pinggir jalan, warung makan, pasar, ataupun di pasar swalayan. Rempeyek wortel panggang merupakan produk baru karena sebelumnya rempeyek wortel panggang tidak ada saat ini. Produk rempeyek wortel panggang yang diolah berbahan dasar

wortel, tepung beras, tepung tapioka, telur serta bumbu bumbu yang telah di haluskan seperti: bawang putih, kemiri, lada, garam, ketumbar, dan penyedap rasa.

Rempeyek wortel panggang merupakan produk baru tetapi rempeyek wortel panggang tidak membutuhkan modal yang besar. Bahan-bahan yang dibutuhkan mudah di dapat, sehingga tidak menyulitkan dalam usaha ini. Namun, masih perlu diuji kelayakan usahanya. oleh karena itu, untuk mengajukan tugas akhir yang berbentuk kewirausahaan dengan judul "Analisis usaha rempeyek wortel panggang di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember" diperlukannya suatu analisis usaha seperti: *Break Event Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI) dan analisis usaha *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) agar dapat diketahui apakah usaha tersebut layak atau tidak untuk di usahakan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan masalah yaitu:

1. Bagaimana proses pembuatan rempeyek wortel panggang yang ada di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha pembuatan rempeyek wortel panggang berdasarkan metode analisis BEP, R/C Ratio dan ROI di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?
3. Bagaimana cara memasarkan rempeyek wortel panggang yang ada di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan Pelaksanaan Tugas Akhir

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah di atas, maka tujuan proposal ini adalah:

1. Mengetahui proses pembuatan rempeyek wortel panggang yang ada di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
2. Mengetahui analisis usaha pembuatan rempeyek wortel panggang berdasarkan metode analisis BEP, R/C Ratio dan ROI di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
3. Mengetahui proses pemasaran rempeyek wortel panggang yang ada di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.

1.3.2 Manfaat Pelaksanaan Tugas Akhir

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat memberikan pengetahuan, wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan.
2. Memudahkan dan menambah wawasan bagi masyarakat yang ingin berwirausaha sekaligus dapat mendukung perkembangan produk bagi usaha dalam bidang pangan.
3. Dapat meningkatkan kreatifitas dalam berwirausaha untuk meraih peluang yang ada.