

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang kaya akan hasil alamnya terutama pada bidang pertanian, selain dari hasil pertanian seperti padi, jagung terdapat salah satu komoditas pertanian yaitu palawija. Palawija merupakan salah satu hasil pertanian yang digunakan sebagai bahan baku untuk membuat suatu olahan makanan. Salah satu jenis tanaman palawija adalah kedelai. Ketahanan pangan di Indonesia terutama pada komoditas kedelai mengalami peningkatan karena sebagian besar dari petani berinovasi untuk meningkatkan kualitas dari kedelai tersebut. Menurut Pawirohasono (2013) ketahanan pangan kedelai mempunyai peranan penting pada kehidupan bangsa Indonesia. Kedelai telah dikonsumsi sejak berabad-abad lamanya dan telah menjadi bagian dari budaya bangsa. Kedelai berperan untuk memenuhi kebutuhan pangan dan gizi, khususnya sebagai sumber protein nabati, memberikan kontribusi terhadap kesehatan dan kegiatan perekonomian masyarakat. Terdapat salah satu jenis kedelai yang berasal dari negara Jepang tetapi sekarang dibudidayakan di negara Indonesia yaitu bernama Edamame.

Edamame merupakan kedelai asal Jepang yang sangat dikenal di Indonesia. Bentuk tanaman, biji, dan polongnya lebih besar daripada kedelai biasa. Di Indonesia edamame merupakan produk andalan, terutama di daerah Jember. Syarat tumbuh edamame ini adalah hawa yang cukup panas dengan curah hujan relatif tinggi, oleh karena itu edamame sangat cocok ditanam di Indonesia yang beriklim tropis. Edamame pada umumnya diolah sebagai camilan, tetapi bisa juga dijadikan sebagai bahan sayuran. PT Mitratani Dua Tujuh (PT MT 27) Jember mencoba untuk mencari terobosan baru, yaitu dengan mengolah edamame menjadi edamame beku siap makan (Kurniasanti, dkk, 2014).

Lumpia adalah salah satu jajanan yang terkenal dari Kota Semarang tetapi jajanan lumpia ini juga sudah dikenal oleh beberapa kota. Pedagang lumpia menjual lumpia goreng dan lumpia basah, tetapi sebagian dari mereka lebih

memilih untuk menjual lumpia goreng selain lebih mudah untuk dijual lumpia goreng lebih tahan lama dibandingkan dengan lumpia basah. Jajanan ini sangat digemari oleh masyarakat selain karena enak rasanya lumpia dapat dihidangkan pada saat acara penting.

Lumpia Edamame “LUME” adalah suatu inovasi yang baru dan masih belum dikenal oleh masyarakat luas. Umumnya lumpia berisi sayuran seperti wortel, toge, rebung dll. Lumpia Edamame “LUME” ini untuk isian sayuran pada lumpia ditambahkan dengan edamame, dapat dilihat bahwa edamame ini mempunyai rasa manis dengan begitu akan menciptakan rasa yang baru dari Lumpia Edamame “LUME”. Olahan Lumpia Edamame “LUME” di pasarkan kepada konsumen dalam bentuk beku (*frozen*), jadi konsumen dapat menggoreng lumpia ini sewaktu-waktu. Penyimpanan Lumpia Edamame “LUME” dapat disimpan pada lemari es sehingga lumpia dapat awet dan tahan lama. Tujuan pembuatan produk ini yaitu agar konsumen dapat menyajikan lumpia dengan keadaan hangat, oleh karena itu harus pintar dalam mempromosikan atau memasarkan Lumpia Edamame “LUME” ini kepada masyarakat khususnya juga yang menyukai jajanan lumpia.

Usaha Lumpia Edamame “LUME” adalah salah satu inovasi yang diciptakan dengan tujuan untuk meningkatkan jiwa kewirausahaan. Suatu usaha untuk mengetahui seberapa jauh usaha ini menguntungkan dan layak untuk diusahakan diperlukan analisis usaha, agar kita sebagai calon wirausahawan mengetahui analisis kelayakan dari usaha tersebut. Analisis kelayakan usaha yang dapat dilakukan antara lain yaitu dengan menggunakan analisis *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI). Tujuan menggunakan analisis usaha tersebut untuk mengetahui kelayakan dari usaha, apakah usaha tersebut layak atau tidak untuk dilanjutkan. Pemasaran produk Lumpia Edamame “LUME” ini memerlukan unsur 4P (*Product, Price, Place, Promotion*) atau bauran pemasaran. Perencanaan tentang pemasaran dibutuhkan untuk mengembangkan atau memasarkan produk tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses pembuatan Lumpia Edamame “LUME” ?
2. Bagaimana analisis usaha Lumpia Edamame “LUME” berdasarkan analisis *Break Event Point* (BEP) , *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI) ?
3. Bagaimana bauran pemasaran produk Lumpia Edamame “LUME” sehingga para konsumen dapat tertarik pada produk baru ini ?

1.3 Tujuan

1. Dapat membuat Lumpia Edamame “LUME” dengan bentuk dan rasa yang diinginkan oleh para konsumen.
2. Dapat melakukan analisis usaha dari produk Lumpia Edamame “LUME” berdasarkan analisis *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI).
3. Dapat menerapkan unsur bauran pemasaran pada pemasaran produk Lumpia Edamame “LUME”.

1.4 Manfaat

1. Memberikan bekal serta pandangan berwirausaha bagi mahasiswa, sehingga mempunyai keterampilan untuk membuka lapangan kerja sendiri.
2. Dapat digunakan sebagai acuan dalam berwirausaha dengan melihat peluang pasar yang ada.
3. Dapat menciptakan kreatifitas dengan membuat produk baru yang belum ada di pasaran.
4. Dapat dijadikan referensi bagi tugas akhir selanjutnya.