

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Stik adalah makanan ringan yang terbuat dari tepung yang digemari oleh semua kalangan umur, stik memiliki tekstur yang renyah dengan bentuk memanjang sehingga sesuai dengan selera masyarakat dan harga yang terjangkau. Umumnya rasa stik ini adalah pedas, manis dan gurih.

Stik sudah lama dikenal dikalangan masyarakat sehingga tidak asing lagi bahwa makanan ini merupakan makanan ringan yang menjadi teman untuk bersantai. Stik mudah ditemui di pasar tradisional maupun market dengan rasa yang berbeda-beda serta kemasan yang menarik.

Makanan ringan stik merupakan suatu usaha yang dapat menghasilkan keuntungan yang bagus. Apalagi prospek untuk menjalankan stik ini sangat tinggi sebab cara membuatnya mudah dan tidak memakan waktu yang lama. Dengan menampilkan kualitas rasa stik dan kemasan yang unik tentu usaha bisa berjalan dengan mudah.

Stik sudah sangat terkenal dikalangan masyarakat karena makanan ringan ini cocok untuk dijadikan teman bersantai. Bahan utama dari pembuatan stik ini ialah tepung terigu atau tepung tapioka dengan variasi rasa dari makanan ringan stik ini ialah gurih, asin dan pedas. Maka dari itu perlu adanya inovasi baru untuk membah variasi dari makanan stik ini dengan menambah bahan utamanya diganti ubi jalar kuning dengan ditambahkan bubuk kopi untuk penambah rasa hal ini supaya membuat makanan stik dapat dikenal dengan tidak hanya rasanya yang gurih dan pedas namun juga ada yang manis dengan perpaduan pahit.

Stik ubi kopi adalah sebuah inovasi camilan yang terinspirasi dari makanan ringan stik yang sangat digemari oleh masyarakat namun stik ini berbeda dari stik yang biasa dijual dipasaran karena terdapat bahan tambahan yaitu ubi jalar kuning dan bubuk kopi. Stik ubi kopi ini menyajikan cita rasa yang unik dimana ada perpaduan manis dari ubi jalar kuning dan pahit dari kopi. Stik ubi kopi adalah

solusi bagi pecinta kopi yang ingin mengkonsumsinya dengan cara yang berbeda serta menambah nilai dari ubi jalar kuning.

Stik ubi kopi adalah ide untuk menambah nilai jual dari ubi jalar kuning yang dipasarkan harganya terbilang murah sebab tidak ada penanganan pasca panen untuk ubi jalar kuning sehingga hanya digoreng atau dikukus. Hal inilah yang menjadikan ide untuk membuat produk makanan ringan stik yang memanfaatkan ubi jalar kuning dan ditambahkan bubuk kopi sebagai penambah rasa dan aroma.

Kelayakan usaha stik ubi kopi ini dihitung dengan menggunakan rumus-rumus untuk mendapatkan hasil dimana hasil itu dapat menunjukkan usaha ini layak atau tidak untuk diusahakan. Penentuan kelayakan ini menggunakan rumus *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) serta *Return On Investment* (ROI)

## 1.2 Rumusan Masalah

Berwirausaha dengan memanfaatkan sumber daya alam yang ada disekitar, dengan merubah bahan mentah menjadi bahan yang siap dimakan hal ini akan menambah tingkat perekonomian Indonesia maupun daerah dengan memulai usaha stik ubi kopi.

Berasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan Stik Ubi Kopi di Desa Harjomulyo Kecamatan Silo Kabupaten Jember?
2. Bagaimana proses pemasaran stik ubi kopi hingga dapat menarik minat konsumen?
3. Bagaimana kelayakan usaha stik ubi kopi?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan identifikasi dan rumusan masalah maka tujuan Tugas Akhir ini adalah:

1. Mampu melakukan proses pembuatan Stik Ubi Kopi Di Desa Harjomulyo Kecamatan Silo Kabupaten Jember.
2. Mampu melakukan proses pemasaran Stik Ubi Kopi.
3. Mampu menganalisis tingkat kelayakan usaha Stik Ubi Kopi.

### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan tugas akhir yang dipaparkan maka diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Diharapkan dapat meningkatkan kreatifitas dan inovasi dalam menambahkan nilai jual stik ubi kopi.
2. Dapat memberikan pelajaran tentang berwirausaha terhadap mahasiswa dalam memulai suatu usaha bisnis yang benar dan baik serta membuat lapangan pekerjaan.
3. Dapat memberikan pandangan terhadap mahasiswa bahwa usaha stik ubi kopi adalah suatu usaha industri rumah tangga yang dapat diusahakan dan menguntungkan