

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tanaman garut merupakan salah satu jenis tanaman pertanian di Indonesia. Tanaman ini termasuk *Family Marantaceae*. Tanaman garut merupakan tanaman umbi-umbian yang memiliki bagian tanaman yang disebut rimpang, rimpang inilah yang dimanfaatkan sebagai bahan makanan dan didalamnya terkandung pati amilum, protein, lemak, dan serat. Pengaplikasian tanaman ini dapat berupa penyajian langsung, dijadikan obat-obatan, dan dijadikan pati garut atau tepung garut.

Pati garut dapat digunakan sebagai bahan baku makanan dan minuman, obat-obatan, kimia, kosmetik, tekstil, kertas dan karton. Tepung garut mempunyai prospek untuk menggantikan tepung terigu karena mempunyai sifat yang mendekati sifat tepung terigu, mempunyai kandungan gizi yang tidak jauh berbeda dengan tepung terigu maupun beras giling. Tepung garut baik untuk dikonsumsi oleh orang yang lemah atau yang baru sembuh dari sakit karena mudah dicerna oleh penderita masalah perut atau masalah usus. Tepung ini juga digunakan sebagai pengenyal berbagai macam makanan, bumbu, sup, gula-gula, masakan dan makanan pencuci mulut seperti puding dan es krim. Seluruh bagian rimpang yang belum berserat dapat dimakan dengan cara dikukus atau dipanggang lebih dulu (Hidayat,2015).

Makanan yang dapat diolah dari tepung garut salah satunya adalah kue kering atau lazim disebut *cookies*. Tepung garut akan diolah menjadi *cookies* coklat yang memiliki cita rasa yang legit dan tekstur yang lembut.

Cookies merupakan salah satu jenis camilan atau makanan ringan yang banyak disukai oleh sebagian besar masyarakat mulai balita sampai dewasa karena rasa manis gurih sangat cocok dengan karakteristik masyarakat, terutama masyarakat Indonesia. Berkenaan dengan bahan pembuatan *cookies*, keempukan dan kelembutan *cookies* ditentukan terutama oleh tepung terigu, gula dan lemak.

Penggunaan tepung garut sebagai pengganti tepung terigu juga mampu menciptakan *cookies* dengan rasa yang lebih lezat dipadu dengan tekstur lembut

ketika dinikmati. Pengolahan *cookies* coklat ini akan dilakukan sebaik mungkin dipadu dengan rasa yang legit, kemasan yang aman dan menarik supaya memikat para konsumen. Harga yang ditawarkan sesuai dengan kualitas produk dan tentunya bisa dijangkau oleh semua segmen masyarakat.

Usaha ini diharapkan mampu memperoleh keuntungan, dapat menciptakan lapangan pekerjaan dan memenuhi kebutuhan konsumen. Oleh karena itu, untuk mengetahui seberapa jauh usaha dapat bermanfaat dan menjadi peluang bisnis yang menjadi prospek bagus di masa yang akan datang, diperlukan analisis usaha seperti : Analisis *Break Even Point* (BEP), Analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan Analisis *Return On Investment* (ROI) agar dapat diketahui apakah usaha tersebut layak atau tidak untuk diusahakan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas maka rumusan masalah yang dapat diambil antara lain:

1. Bagaimana proses pembuatan *Cookies* Coklat Tepung Garut di Desa Glagahan Kecamatan Perak Kabupaten Jombang?
2. Bagaimana analisis usaha *Cookies* Coklat Tepung Garut Garut di Desa Glagahan Kecamatan Perak Kabupaten Jombang?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah di atas maka tujuan penulisan tugas akhir ini antara lain:

1. Mengetahui proses pembuatan *Cookies* Coklat Tepung Garut di Desa Glagahan Kecamatan Perak Kabupaten Jombang.
2. Mengetahui analisis usaha pembuatan *Cookies* Coklat Tepung Garut di Desa Glagahan Kecamatan Perak Kabupaten Jombang.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi penulis, menambah wawasan dan pengetahuan tentang analisis usaha *cookies* coklat tepung garut.
2. Bagi mahasiswa, sebagai referensi dalam penulisan tugas akhir serta dapat menumbuhkan dan mengembangkan jiwa berwirausaha.
3. Bagi masyarakat umum, menambah wawasan dan pengetahuan dalam pengembangan usaha *cookies* coklat tepung garut agar mampu dijadikan referensi usaha yang inovatif.