

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia sebagai negara agraris dengan tanah subur yang terhampar luas serta kaya akan sumber daya alam. Keberagaman flora fauna di Indonesia menempatkan negara ini sebagai salah satu titik utama biodiversitas global. Di antara kekayaan alam tersebut, terdapat berbagai jenis tanaman hortikultura seperti buah-buahan dan umbi-umbian merupakan sumber nutrisi penting yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Singkong (*Manihot Esculenta*) atau dikenal dengan ketela pohon termasuk tanaman yang mudah tumbuh di berbagai kondisi tanah dan iklim di Indonesia. Singkong termasuk Salah satu jenis tanaman umbi yang banyak digunakan untuk membuat berbagai produk olahan., salah satunya adalah tape singkong yang diolah dengan cara di fermentasi.

Fermentasi adalah cara di mana bahan organik yang kompleks diurai menjadi unsur-unsur yang lebih mudah sederhana melalui aktivitas enzim yang berlangsung dalam kondisi tanpa oksigen. Teknik pengolahan makanan dengan fermentasi telah lama dikenal masyarakat sebagai salah satu cara mengawetkan bahan pangan, salah satunya adalah pengolahan singkong menjadi tape singkong. Produk tape singkong hingga saat ini dikenal luas sebagai salah satu oleh-oleh khas dari Kabupaten Bondowoso. Meskipun demikian, produksi tape singkong tidak hanya terbatas pada daerah tersebut, melainkan juga berkembang di berbagai wilayah lain, seperti Kabupaten Situbondo, Jember, Probolinggo, serta daerah-daerah lainnya.

Tape singkong adalah salah satu jenis makanan tradisional asal Indonesia yang dihasilkan melalui metode fermentasi singkong menggunakan ragi tape. Makanan ini dikenal dengan cita rasanya yang unik, yaitu manis dominan disertai sedikit asam dan aroma alkohol yang khas. Teksturnya yang lembut dan berair membuatnya banyak digemari sebagai camilan atau bahan olahan berbagai hidangan. Fermentasi tape singkong melibatkan mikroorganisme seperti *Saccharomyces cerevisiae*, *Rhizopus oligosporus*, dan *Endomycopsis fibuliger* yang terdapat dalam ragi tape. Mikroba-mikroba tersebut mengurai karbohidrat dalam singkong menjadi gula sederhana, alkohol, dan senyawa asam, sehingga

menghasilkan rasa dan aroma khas tape. Kadar alkohol yang dihasilkan umumnya rendah (sekitar 1-5%), tergantung pada lama waktu fermentasi.

Namun, pemanfaatan tape sebagai produk olahan masih terbatas pada produk-produk sederhana seperti gorengan tape, topping es dawet, atau topping kolak. Oleh karena itu, diperlukan inovasi pengolahan yang dapat meningkatkan nilai tambah tape sekaligus memberikan peluang usaha baru bagi masyarakat. Permen tape dapat menjadi alternatif baru dalam diversifikasi produk olahan pangan berbahan dasar tape. Dengan mengolah tape menjadi permen, kita tidak hanya memperpanjang masa simpannya, tetapi juga menciptakan produk yang lebih praktis, menarik, dan memiliki cita rasa unik. Diversifikasi produk seperti ini bisa menjadi terobosan baru dalam industri pangan lokal sekaligus memperkenalkan tape ke pasar yang lebih luas.

Usaha permen tape perlu dianalisis karena memiliki potensi untuk meningkatkan pendapatan masyarakat setempat. Meskipun Desa Demung tidak memiliki pertanian singkong, ketersediaan bahan baku tape singkong cukup melimpah karena diperoleh dari daerah sekitar dan didukung oleh kegiatan produksi tape yang telah berkembang di masyarakat. Kondisi ini merupakan peluang yang dapat dimanfaatkan untuk mengolah tape menjadi permen tape agar memiliki nilai tambah yang lebih tinggi. Analisis usaha dilakukan untuk mengetahui biaya produksi, efisiensi proses, serta keuntungan yang diperoleh, sekaligus mengidentifikasi kendala yang dihadapi dalam menjalankan usaha sehingga dapat menunjang keberlanjutan usaha permen tape.

Selain aspek produksi dan usaha, keberhasilan usaha permen tape juga sangat dipengaruhi oleh strategi pemasaran yang diterapkan. Oleh karena itu, analisis bauran pemasaran menjadi penting untuk mengetahui bagaimana produk permen tape dipasarkan kepada konsumen. Produk permen tape perlu memiliki kualitas dan kemasan yang menarik, harga yang sesuai dengan daya beli konsumen, saluran distribusi yang mudah dijangkau, serta promosi yang efektif. Penerapan bauran pemasaran yang tepat diharapkan dapat meningkatkan penjualan, memperluas jangkauan pasar, dan meningkatkan daya saing permen tape di tengah persaingan produk olahan pangan lainnya.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi Permen Tape di Desa Demung Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo?
2. Bagaimana analisis usaha Permen Tape di Desa Demung Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo?
3. Bagaimana bauran pemasaran Permen Tape?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan permasalahan yang telah diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini adalah:

1. Dapat melaksanakan proses produksi Permen Tape di Desa Demung Kecamatan Besuki kabupaten Situbondo.
2. Dapat menganalisis usaha Permen Tape di Desa Demung Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo.
3. Dapat melakukan bauran pemasaran pada Permen Tape.

## **1.4 Manfaat**

Berdasarkan rumusan permasalahan yang telah diuraikan maka diperoleh manfaat sebagai berikut :

1. Mampu mendorong inovasi dalam kegiatan bisnis untuk memanfaatkan kesempatan yang ada.
2. Mampu memberikan wawasan kepada mahasiswa agar dapat berwirausaha dan membuka peluang kerja.
3. Mampu menghasilkan inovasi terkini dan dapat mengembangkan produk bagi bisnis di sektor pertanian dengan menggunakan sumber daya yang tersedia.