

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris dimana perekonomian Indonesia sebagian besar dari sektor pertanian. Negara Indonesia memiliki sumber kekayaan alam yang melimpah dan dapat dimanfaatkan agar dapat menambah nilai tambah yang mampu mengurangi banyaknya pengangguran dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat Indonesia. Salah satu hasil pertanian yang dimanfaatkan adalah kedelai yang oleh masyarakat diolah menjadi tahu dan tempe sehingga menjadi lauk pauk yang sudah tidak asing lagi di Indonesia. Untuk itu harus ada kreatifitas untuk dapat memanfaatkan sumber daya yang sangat berpotensi khususnya di bidang pertanian sehingga muncul adanya ide baru yang inovatif sehingga dapat membuka usaha baru dan dapat meminimalkan pengangguran yang ada di sekitar kita.

Salah satu kegiatan wirausaha yang dapat dilakukan adalah pengolahan bahan baku tahu untuk dijadikan salah satu produk baru. Rolade merupakan kuliner makanan berbahan baku daging yang sudah banyak dikenal oleh masyarakat Indonesia. Wirausaha yang dapat dilakukan adalah memberikan kreasi baru terhadap rolade dengan mengganti bahan baku daging menjadi tahu. Tahu merupakan salah satu makanan yang sangat populer di mata masyarakat Indonesia dengan rasa yang enak dan harga yang relatif murah, namun yang terpenting adalah bagaimana mengolah produk itu sendiri.

Bahan baku tahu dapat dijadikan sebagai satu dari sekian banyak bahan baku alternatif yang dapat digunakan untuk dijadikan kreasi. Usaha rolade tahu ini layak untuk dilakukan karena tahu merupakan bahan makanan yang sangat mudah untuk didapatkan dengan harga yang relatif murah dan dapat dijangkau oleh semua kalangan masyarakat. Dengan proses pengolahan lebih lanjut produk rolade tahu ini akan memiliki cita rasa yang khas dan mudah diterima oleh konsumen.

Pola konsumen masyarakat saat ini tidak hanya mengacu pada rasa saja, namun juga pada tampilan produk makanan dari segi bentuk, warna, dan inovasi yang diberikan pada produk makanan yang akan dibeli dan dikonsumsi oleh konsumen. Hal tersebut saat ini sangat diperhatikan oleh calon pembeli dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi nantinya. Menyikapi hal tersebut, memberikan ide bagi para produsen untuk mengembangkan dan memberikan inovasi pada produknya agar produk yang dipasarkan nantinya dapat dinikmati oleh calon konsumen dan mampu bersaing dengan produk lain.

Produk olahan dari tahu dapat menjadi salah satu alternatif bagi masyarakat Indonesia sebagai produk makanan yang memiliki nilai gizi yang tinggi. Selain itu dapat meningkatkan kreatifitas dan inovatif agar dapat menambah nilai jual dari tahu serta dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Rolade tahu ini perlu suatu analisis agar dapat memberikan suatu keuntungan yang di dapat dalam usahanya dan manfaat mengkonsumsi jajanan sehat yang tidak menggunakan bahan pengawet.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat dirumuskan masalah yaitu “ Bagaimana kelayakan usaha rolade tahu panggang berdasarkan analisis BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio, dan ROI (*Return On Investment*) di Desa Tegalbago Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember.

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas, maka tujuan Tugas Akhir ini adalah untuk mengetahui kelayakan usaha rolade tahu panggang berdasarkan analisis BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio, dan ROI (*Return On Investment*) di Desa Tegalbago Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat memberikan upaya meningkatkan kreatifitas bagi usaha produksi
2. Dapat memberikan pandangan dan wawasan untuk berwirausaha sehingga mempunyai kesempatan untuk membuka lapangan pekerjaan
3. Dapat menumbuhkan jiwa wirausaha bagi mahasiswa dan masyarakat