

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Pada saat ini potensi di sekitar pertanian menjadi salah satu aspek yang harus diprioritaskan dan menjadi peluang usaha yang bagus bagi pembangunan nasional. Misalnya dengan mengolah sayur-sayuran menjadi berbagai macam makanan ringan maupun berat yang mempunyai rasa khas dan tahan lama untuk disimpan. Bentuk olahan tersebut bisa berupa kerupuk, stick, dan keripik. Sayuran hijau seperti bayam, sawi dan seledri sudah sangat dikenal oleh masyarakat Indonesia sebagai salah satu jenis komoditi sayuran hijau masih berpotensi untuk dikembangkan.

Klorofil atau yang biasa dikenal dengan zat hijau daun, merupakan kandungan yang menyebabkan warna hijau pada tanaman. Klorofil ini akan menyerap energi dari matahari untuk memfasilitasi berlangsungnya proses fotosintesis pada tumbuhan. Sumber klorofil yang paling nyata adalah sayuran hijau. Klorofil pada bayam hijau mampu mencegah mutasi sel menjadi ganas.

Bayam merupakan bahan sayuran daun yang bergizi tinggi dan digemari oleh semua lapisan masyarakat. Selama ini bayam sebagai salah satu jenis sayuran hijau yang secara luas dikenal akan kaya serat, vitamin, betakaroten, berbagai mineral termasuk zat besi, ternyata juga memiliki kandungan protein yang tinggi pada daun maupun bijinya. Sayuran ini tidak cuma sedap dimasak. Apabila diolah secara sehat dan dikonsumsi secara teratur, beberapa penyakit dapat dicegah, bahkan diobati. Misalnya mengobati eksim, asma, untuk perawatan kulit muka, kulit kepala dan rambut, menurunkan kadar kolesterol, serta mencegah sakit pada gusi, mengobati rasa lesu, letih, dan kurang bergairah sebagai tanda kurang darah atau anemia. Bayam memiliki asam amino yang sangat penting untuk pembentukan otak. Sehingga sangat baik untuk dikonsumsi oleh anak-anak (Ramdani, S. 2010).

Dalam rangka meningkatkan daya saing komoditas sayur-sayuran Indonesia dipasaran adalah dengan melakukan penganekaragaman produk olahan, salah satunya stick klorofil. Stick Klorofil merupakan makanan ringan dengan

pemanfaatan bayam sebagai bahan utama dan sebagai warna hijau alami yang pada umumnya terbuat dari adonan tepung dan bumbu pelengkap lainnya yang dicetak dengan bentuk panjang dan pipih. Makanan ini sangat disenangi masyarakat penggemar makanan ringan. Hal ini dilihat dari tingginya tingkat dan minat konsumsi masyarakat terhadap makanan ringan yang menjadi trend masyarakat. Stick oleh sebagian masyarakat dianggap sebagai makanan selingan atau makanan ringan. Stick dapat dikonsumsi oleh semua kalangan mulai dari anak-anak, remaja hingga dewasa.

Usaha ini bisa membantu produsen dalam upaya meningkatkan pendapatan. Selain itu karena sifatdari produk pertanian itu sendiri yang mudah busuk dan rusak maka alternatif untuk diolahmenjadi produk pasca panen merupakan hal yang bijaksana untuk dilakukan. Potensi sayur bayam di daerah Jombang dapat memberikan nilai tambah apabila diolah menjadi stick klorofil. Nilai tambah yang didapat jika bayam diolah menjadi stik klorofil diantaranya adalah meningkatnya harga jual serta umur simpan produk menjadi lebih lama. Keuntungan yang didapat dari usaha stik klorofil memberi peluang untuk didirikannya industri pengolahan stik klorofil.

Dengan adanya perkembangan yang ada di kabupaten Jombang seperti perkembangan ekonomi yang semakin maju dan juga semakin meningkatnya jumlah penduduk, maka hal itulah yang menjadi alasan penulis untuk membuka usaha stik klorofil yang tidak pernah ditemui di kabupaten Jombang. Sehingga terdapat peluang yang sangat menguntungkan karena dengan adanya industri-industri kecil mampu membuka lapangan kerja bagi masyarakat serta dapat memenuhi kebutuhan masyarakat sebagai konsumen. Serta mengetahui kelayakan usaha stik klorofil yang dapat memberikan manfaat pada masyarakat, sehingga diperlukan analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha tersebut layak untuk diusahakan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana proses pembuatan Stick Klorofil?
2. Bagaimana analisis usaha pembuatan Stick Klorofil berdasarkan analisa BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio dan ROI (*Return On Investment*)?
3. Bagaimana strategi pemasaran Stick Klorofil di Desa Mojotrisno Kecamatan Mojoagung Kabupaten Jombang?

## **1.3 Tujuan dan Manfaat**

### **1.3.1 Tujuan**

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

1. Mendeskripsikan proses pembuatan Stick Klorofil.
2. Menentukan tingkat kelayakan usaha pembuatan Stick Klorofil menguntungkan atau tidak berdasarkan analisa BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio dan ROI (*Return On Investment*).
3. Melakukan strategi pemasaran Stick Klorofil di Desa Mojotrisno Kecamatan Mojoagung Kabupaten Jombang.

### **1.3.2 Manfaat**

1. Dapat meningkatkan kreatifitas dalam berwirausaha untuk meraih peluang-peluang yang ada.
2. Dapat memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan.
3. Dapat dijadikan pertimbangan bagi masyarakat yang ingin menjalankan usaha makanan ringan dalam bentuk stick.