

I.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Melihat perkembangan zaman dan teknologi saat ini banyak masyarakat yang mulai berhati-hati dalam memilih dan membeli makanan, karena pada masa kini banyak makanan yang dibuat dengan menggunakan bahan kimia yang berbahaya. Sebagian masyarakat kelas bawah, memilih makanan hanya berpedoman pada rasanya yang enak dan murah. Dua hal inilah yang menjadi prioritas utama mereka dalam membeli makanan. Mereka tidak begitu memikirkan kandungan yang terdapat dalam makanan tersebut. Untuk itu dibuat makanan berupa kue kering yang berbahan dasar jahe. Produk ini memiliki rasa yang enak dengan harga yang cukup murah dan aman untuk dikonsumsi karena tidak menggunakan bahan kimia yang berbahaya, serta memiliki kandungan gizi yang cukup.

Kue adalah panganan atau makanan ringan yang dibuat dari campuran berbagai bahan pangan dan memiliki bentuk dan jenis yang beraneka ragam. Kue juga dapat dijadikan makanan camilan pada saat santai, dan dapat dijadikan sebagai pelengkap pada saat lebaran. Kue tidak hanya bisa dimakan oleh orang dewasa saja, tetapi juga bisa dimakan oleh anak kecil hingga lansia.

Jahe merupakan bahan baku yang digunakan untuk memperkuat khas pada kue kering ini. Jahe bukan merupakan bahan baku yang langka, jadi mudah untuk didapatkan. Ada salah satu alasan kenapa pada kue kering ini ditambahkan bahan dasar jahe karena jahe ini sudah dikenal oleh seluruh masyarakat dan memiliki kandungan gizi serta vitamin yang sangat baik untuk tubuh manusia.

Kue kering jahe coklat kelapa merupakan kue yang berbahan dasar tepung terigu serta ada tambahan jahe, dimana bahan baku tersebut sangat mudah diperoleh disekitar kita, sehingga pembuatan kue kering jahe coklat kelapa ini tidak sulit. Cara pematangannya dengan menggunakan oven, sehingga dapat dinamakan kue kering. Dengan adanya inovasi diharapkan masyarakat bisa mendapatkan gizi yang lengkap pada satu produk dan mendapatkan respon positif dari masyarakat.

Usaha kue kering jahe coklat kelapa ini didirikan untuk dapat dijadikan sebagai alternatif usaha, namun perlu diuji kelayakan usahanya. Dalam mengkonsumsi produk ini juga lebih banyak mendapatkan manfaat yang baik, sehingga dengan adanya produk baru ini para konsumen diharapkan dapat menarik konsumen dan memiliki prospek pemasaran yang baik. Untuk menguji kelayakan usaha kue kering jahe coklat kelapa ini menggunakan analisis BEP, R/C ratio dan ROI.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, terdapat beberapa rumusan permasalahan, yaitu:

1. Bagaimana proses pembuatan kue kering jahe coklat kelapa yang ada di Desa Kertonegoro Kecamatan Jenggawah Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana bentuk saluran pemasaran kue kering jahe coklat kelapa ?
3. Bagaimana analisis usaha kue kering jahe coklat kelapa berdasarkan BEP, R/C ratio dan ROI ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah dikemukakan adapun tujuan Tugas Akhir ini yaitu :

1. Menggambarkan proses pembuatan kue kering jahe coklat kelapa.
2. Menentukan kelayakan usaha pembuatan kue kering jahe coklat kelapa berdasarkan BEP, R/C ratio dan ROI.
3. Mengetahui proses pemasaran yang tepat dari kue kering jahe coklat kelapa.

1.4 Manfaat

Berdasarkan pada tujuan yang telah di tetapkan, maka di harapkan :

1. Bagi penulis, melalui usaha ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengalaman khususnya dalam pembuatan kue kering jahe coklat kelapa.
2. Bagi Politeknik Negeri Jember, melalui usaha ini diharapkan dapat dijadikan referensi atau acuan bagi mahasiswa yang ingin mendalami untuk menyelesaikan Tugas Akhir.
3. Bagi masyarakat atau pembaca, melalui usaha ini dapat menambah pengetahuan mengenai cara pembuatan kue kering jahe coklat kelapa