

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sebagian besar penduduk Indonesia hampir dapat dipastikan mengenal dan menyukai jelly. Banyak penelitian membuktikan bahwa jelly merupakan bahan makanan yang sangat berkhasiat. Kandungan jelly memiliki karakteristik gel yang mudah dibentuk. Jelly digunakan dalam tambahan pangan sebagai pengental misalnya pada pembuatan eskrim, permen, dan *pastry*. Jelly merupakan produk makanan yang terbuat dari rumput laut. Zat yang terkandung dalam jelly sangat baik untuk pencernaan dan penambah nutrisi dalam tubuh, oleh karena itu banyak masyarakat Indonesia yang mengonsumsi jelly sebagai makanan pengganti camilan. Jelly memiliki kandungan vitamin, mineral colloidal, iodine, asam lemak esensial, asam amino. (Murdinah., dkk 2012).

Sekarang ini banyak makanan yang diproduksi dari jelly dan beranekaragam tekstur serta rasa. Sebagian besar jelly dikonsumsi dalam bentuk nata atau roti sebagai kue, jelly bisa diolah menjadi permen yang aman bagi kesehatan. Perbedaan jelly dengan permen jelly hanyalah terdapat pada bentuk penyajiannya. Permen jelly diolah untuk meningkatkan hasil olahan jelly menjadi produk yang menarik dan bervariasi sehingga meningkatkan nilai jual hasil olahan jelly dan dapat diterima masyarakat sebagai makanan pengganti camilan yang berkhasiat. Produk jelly untuk diolah menjadi permen jelly menggunakan proses pengeringan di bawah sinar matahari. Produk permen jelly ini bisa bertahan kurang lebih satu bulan.

Jelly banyak diminati dikalangan masyarakat dan untuk memenuhi kepuasan masyarakat dibuatlah suatu inovasi baru seperti pembuatan permen jelly. Dimana jelly ini memiliki tekstur yang lembut dan mudah dikonsumsi. Jelly tidak mengandung bahan pengawet dan aman dikonsumsi. Permen adalah produk yang dibuat dengan mendidihkan campuran gula dan air bersama dengan pemberi rasa sampai tercapai kadar air kira-kira 3%. Seni membuat permen dengan daya tahan yang memuaskan terletak pada pembuatan produk dengan kadar air minimum dan sedikit saja kecenderungan untuk mengkristal. Permen memiliki

beberapa macam jenis salah satunya adalah permen jelly, permen jelly ini dibuat dari agar-agar jelly bubuk, gelatin, sitrit asit, gula pasir, zat warna dan air. Bahan pembentuk gel yang biasa digunakan antara lain gelatin, keragenan, dan agar. Permen jelly berpenampilan jernih serta mempunya tekstur dan kekenyalan tertentu.

Produk permen jelly yang telah jadi tersebut kemudian akan dipasarkan ditempat-tempat yang memiliki potensi untuk dikunjungi orang-orang dari kalangan remaja hingga dewasa. Untuk menarik minat konsumen dengan melakukan promosi produk secara berkesinambungan serta membuat produk dengan tampilan yang menarik, praktis dan siap dimakan sesuai dengan selera konsumen yang diminati pada saat ini. Usaha Permen Jelly ini diharapkan mampu memenuhi kepuasan masyarakat akan camilan permen jelly serta mampu menyerap tenaga kerja yang nantinya dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat sehingga melancarkan perekonomian bangsa. Untuk mengetahui sejauh mana usaha tersebut layak atau tidaknya dijalankan, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat manfaat dan keuntungan bagi usaha tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan masalah yaitu:

1. Bagaimana proses pembuatan permen jelly ?
2. Bagaimana analisis usaha permen jelly berdasarkan analisis BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio dan ROI (*Return On Investment*) ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang ada, maka tujuan dari Pembuatan tugas akhir ini adalah sebagai berikut yaitu :

1. Dapat membuat permen jelly
2. Dapat menganalisis usaha permen jelly menguntungkan atau tidak berdasarkan analisis BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio dan ROI (*Return on Investment*).

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Memberikan wawasan serta pembelajaran untuk melatih jiwa wirausaha bagi mahasiswa yang ingin mencoba berwirausaha.
2. Memberikan inovasi kepada mahasiswa untuk memanfaatkan jelly menjadi produk baru yang memiliki nilai jual yang tinggi dimasyarakat.
3. Mengenalkan kepada masyarakat tentang permen jelly dan dijadikan bahan pertimbangan yang ingin melaksanakan pembuatan permen jelly.