

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bayam merupakan tumbuhan yang biasa ditanam untuk dikonsumsi daunnya. Bayam merupakan tumbuhan yang berasal dari Amerika Tropik, namun hingga sekarang bayam telah tersebar keseluruh daerah tropis dan subtropis seluruh dunia. Tumbuhan bayam merupakan tumbuhan yang dapat tumbuh didaerah yang beriklim panas dan dingin. Namun tumbuhan ini dapat tumbuh lebih subur didataran rendah pada lahan terbuka yang beriklim hangat dan cahaya kuat.

Kabupaten Banyuwangi tergolong daerah dataran rendah beriklim hangat memiliki penyinaran matahari yang cukup baik, oleh karena itu keberadaan bayam sangat melimpah. Pertanian di Kabupaten Banyuwangi meliputi tanaman pangan, holtikultura, perkebunan. Holtikultura yang dikembangkan adalah tanaman sayuran seperti : cabe besar, cabe kecil, tomat, kubis, kembang kol, buncis, kacang panjang, terung, ketimun, kangkung, sawi, petai, bawang merah dan bayam. Bayam merupakan komoditas sederhana, dalam pengertian mudah didapat setiap saat dengan harga murah, selain itu juga sebagai sumber vitamin dan mineral yang dapat diproduksi dalam jumlah tidak terbatas, pasokannya berkesinambungan.

Bayam bermanfaat bagi kesehatan karena kaya akan kandungan gizi yang dibutuhkan tubuh. Bayam mengandung *folic acid* yang mampu melindungi otot jantung dari meningkatnya kadar glukosa yang menyebabkan penyakit diabetes. Bayam juga sangat kaya akan antioksidan baik untuk kesehatan jantung dan mengontrol tekanan darah. Di dalam bayam juga terkandung vitamin K yang membantu dalam penyerapan kalsium oleh tulang sehingga tulang menjadi kuat. Bayam dapat mencegah kanker,karena bayam juga mengandung *flavonoid* yang mampu mencegah adanya infeksi dalam tubuh.

Pada umumnya masyarakat mengolah bayam sebagai sayur maupun lauk saat makan. Sebagai lalapan misalnya pada makanan pecel dan gado-gado, urap, serta digoreng setelah dibalur tepung (kripik bayam) selain itu dibuat sebagai

sayur yang diolah menjadi sup encer seperti sayur bayam dan sayur bobor. Akan tetapi belum tentu semua orang menyukai olahan bayam, ada beberapa orang bahkan tidak menyukai bayam sama sekali. Khususnya pada kalangan anak – anak, mereka jarang ada yang mau untuk makan sayur – sayuran termasuk bayam. Maka dari itu perlu variasi pengolahan sehingga dapat menarik semua kalangan untuk mengonsumsi bayam. Salah satu produknya adalah kue kering bayam.

Mayoritas penduduk Indonesia menyukai makanan ringan berupa kue kering sebagai camilan mereka. Penggemar kue kering bukan dari golongan anak – anak saja, namun juga remaja, dewasa, hingga orang – orang lanjut usia pun masih bisa menyukai kue kering yang renyah dan tidak terlalu keras. Oleh karena itu, peluang usaha dibidang kue kering bisa memiliki prospek usaha yang cerah kedepannya.

Kue kering bayam merupakan produk dari hasil modifikasi bayam, yang awalnya bayam merupakan bahan makanan sayur dijadikan sebagai makanan camilan yang dapat disimpan dalam jangka panjang. Kue kering bayam merupakan produk berbahan dasar tepung terigu, gula, telur dan bayam. Pengembangan kue kering bayam dalam usaha ini terinspirasi dari tidak semua kalangan menyukai bayam dan banyaknya produksi bayam yang ditawarkan dipasaran. Kue kering bayam dapat dijadikan sebagai camilan sehingga dapat meningkatkan nilai jual bayam itu sendiri. Pada saat ini kue kering bayam termasuk produk baru dipasaran, karena sebelum memulainnya suatu usaha yang baru, diperlukannya sebuah analisis mengenai kelayakan usaha ini.

1.2 Rumusan Masalah

Pengolahan bahan bayam menjadi produk camilan kue kering bayam, sebagai inovasi untuk meningkatkan nilai jual pada produk tersebut serta mengembangkan kreativitas sumberdaya manusia. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan Kue Kering Bayam ?
2. Bagaimana analisis usaha Kue Kering Bayam berdasarkan analisis BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Invesment*) ?
3. Bagaimana saluran pemasaran Kue Kering Bayam ?

1.3 Tujuan

Pengolahan bahan bayam menjadi produk camilan kue kering bayam, sebagai inovasi untuk meningkatkan nilai jual pada produk tersebut serta mengembangkan kreativitas sumberdaya manusia. Berdasarkan latar belakang dan rumusan maasalah yang ada, maka tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah

1. Mampu melakukan proses pembuatan Kue Kering Bayam dan membuat komposisi yang tepat untuk setiap bahanyang digunakan.
2. Mengetahui kelayakan usaha Kue Kering Bayam berdasarkan analisis BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Invesment*).
3. Menentukan saluran pemasaran Kue Kering Bayam yang akan dilakukan.

1.4 Manfaat

Wirausaha dengan melakukan inovasi pengolahan pada bayam guna menambah nilai jual dengan mengolahnya menjadi kue kering bayam, hal tersebut merupakan salah satu cara meningkatkan produktivitas sumberdaya manusia.

Berdasarkan tujuan Tugas Akhir diatas manfaat yang dapat di peroleh yaitu:

1. Meningkatkan kreativitas dan inovasi pada produk yang sudah ada guna menambah nilai jualnya.
2. Dapat dijadikan sebagai referensi dalam penulisan tugas akhir serta dapat menumbuhkan dan mengembangkan jiwa kewirausahaan.
3. Memberikan gambaran tentang potensi berwirausaha kue kering bayam dan sekaligus sebagai upaya meningkatkan kreatifitas agar dapat melihat dan meraih peluang – peluang yang ada.
4. Dapat menambah pengetahuan dan wawasan untuk yang berminat mengembangkan usaha kue kering bayam bagi para pengusaha dalam menciptakan usaha baru.