

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Keripik singkong merupakan salah satu produk makanan ringan yang banyak gemari konsumen, rasa yang renyah dan harga yang di tawarkan terjangkau menjadikannya produk tersebut sebagai alternatif yang tepat untuk menemani waktu santai anda bersama rekan dan keluarga, seiring dengan meningkatnya permintaan konsumen, kini keripik singkong mulai di inovasikan berbagai varian rasa, seperti keripik singkong pedas dengan beberapa tingkatan level, meskipun trend tersebut belum lama di kenal masyarakat luas namun perkembangannya sudah sangat pesat, sehingga banyak produsen keripik singkong mulai beralih jalur dengan menambahkan ekstra pedas pada produk keripik yang di ciptakannya.

Sejatinya produk Keripik Singkong Pedas bukan barang baru bagi masyarakat Indonesia, namun dengan menambahkan sedikit inovasi dalam hal peningkatan level rasa pedas tersebut banyak di cari konsumen dan menjadi salah satu peluang bisnis menarik yang menjanjikan keuntungan besar bagi pelakunya.

Dilakukan di awal memulai usaha karena sekali kita salah dalam penghitungan di awal maka yang terjadi adalah efek berantai di mana kita akan terus-menerus mengalami kesalahan sementara modal lama sudah sewajarnya kita ingin memulai usaha belajar kepada mereka yang lebih sukses agar kita dapat memilih mana yang tepat dan mana yang kurang tepat, dengan demikian kita akan terhindar dari resiko yang lebih besar.

Singkong sering disebut-sebut sebagai bahan makanan desa atau berasal dari kampung. Meski saat ini beraneka ragam usaha makanan yang berbahan dasar singkong mulai menjamur, namun rata-rata usaha tersebut masih bermotivasi untuk “mengangkat derajat” singkong supaya lebih bergengsi. Artinya, singkong masih dianggap sebagai bahan makanan rendah.

Singkong lebih dikenal sebagai ketela pohon atau ubi kayu, secara keseluruhan tumbuhan ini telah dimanfaatkan, baik daun maupun akarnya. Bagian

akar disebut juga umbi, dengan dagingnya berwarna putih atau kekuning-kuningan bila dalam keadaan segar. Umbi singkong tidak tahan disimpan lamatanpa perlakuan khusus setelah dipanen kurang lebih selama dua hari. Pada saat itu, singkong telah mengandung racun yang ditandai oleh perubahan warna daging buahnya menjadi biru gelap. Racun itu adalah asam sianida (Adijaya, Yanto. 2012).

Ada beberapa jenis singkong yang dikembangkan di Indonesia. Jenis atau varietas singkong digolongkan berdasarkan kadar asam sianida yang dikandungnya. Ada jenis singkong manis dan singkong pahit. Singkong manis dapat digunakan langsung karena mempunyai kadar asam sianida relatif rendah, yakni kadarnya di bawah 40 mg asam sianida per kilogram (kg) umbi yang masih segar. Kadar sianida di bawah 40 mg dapat hilang ketika singkong dibilas air atau dimasak sampai matang, sehingga tetap menjadikan umbi singkong tidak dapat dikonsumsi secara langsung dalam keadaan mentah. Untuk kelompok singkong manis, diantaranya gading, adira I, mangi, betawi, metega, randu ranting, dan kaliki. Jenis singkong pahit mempunyai kadar asam sianida di atas 50 mg/kg umbi segar. Umumnya digunakan untuk keperluan industri, seperti industri tapioka. Golongan singkong pahit adalah basiorao, adira IV, muara, tapikuru, bogor, adira II, dan SPP. Berdasarkan penelitian beberapa ahli, dikatakan bahwa semakin tinggi kadar asam sianida dalam umbi, maka rasanya akan semakin pahit. Beberapa cara telah diterapkan untuk mengurangi senyawa racun itu, seperti perebusan, pemanasan, pengukusan, pencucian, dan pengeringan. Cara pencucian tergolong efektif untuk mengurangi racun sianida karena asam sianida mudah terlepas ke dalam air rendaman. Sementara cara pengeringan dapat menguapkan senyawa beracun tersebut. (Husniati, 2010)

Pembuatan keripik singkong Super Pedasdi proses dengan alat-alat yang sederhana dengan biaya pembuatan yang relatif mudah dimulai dari persiapan alat dan bahan, pengupasan dan pencucian singkong, pengirisan singkong, penghalusan bumbu, perendaman singkong pada bumbu, pengorengan, penimbangan dan pengemasan.

Keripik singkong Super Pedas ini dikemas dengan bentuk persegi panjang dengan panjang kebawah yang disertai label pada kemasan agar konsumen mudah mengenali produk keripik singkong Super Pedas dengan cepat, kami yakin bahwa produk tersebut mampu bersaing dan membuka peluang usaha baru yang layak untuk di usahakan.

Keripik singkong ini saya beri nama Super Pedas yang mempunyai maksud bahwa agar mudah diingat oleh konsumen. Keripik ini akan memberikan rasa pedas yang maksimal dan dapat membakar semangat penikmatnya, semangat untuk membeli dan untuk merubah pola makan dengan makanan yang lebih sehat dan higienis.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan keripik singkong Super Pedas?
2. Bagaimana analisis usaha pembuatan keripik singkong Super Pedas berdasarkan analisa BEP (Break Event Point), R/C Ratio dan ROI (Return On Investment)?
3. Bagaimana strategi pemasaran Keripik Singkong Super Pedas di Desa Jatian Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini yaitu:

1. Mendeskripsikan proses pembuatan keripik singkong Super Pedas.
2. Menentukan tingkat kelayakan usaha pembuatan keripik singkong Super Pedas menguntungkan atau tidak berdasarkan analisa BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio dan ROI (*Return On Investment*)?
3. Melakukan strategi pemasaran Keripik Singkong Super Pedas di Desa Jatian Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat dilaksanakannya tugas akhir yaitu:

1. Mampu memberikan satu inovasi baru dalam pemanfaatan singkong menjadi produk keripik singkong.
2. Dapat meningkatkan kreatif dan inovatif untuk meraih peluang –peluang yang ada.
3. Dapat dijadikan sebagai bahan pembelajaran bagi mahasiswa yang ingin mencoba berwirausaha dengan bahan baku singkong.