

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan pokok sebagai sumber karbohidrat dapat di peroleh dari berbagai jenis tanaman. Kandungan karbohidrat yang tinggi terdapat pada sebagian besar tanaman serealia. Serealia dikenal juga sebagai biji-bijian yaitu sekelompok tanaman yang ditanam untuk dipanen biji atau bulirnya sebagai sumber karbohidrat/pati. Serealia dibudidayakan secara besar-besaran di seluruh dunia, melebihi semua jenis tanaman lain dan menjadi sumber energi bagi manusia dan ternak. Di sebagian negara berkembang, serealia seringkali merupakan satu-satunya sumber karbohidrat. Beberapa jenis serealia yang paling dikenal dan memiliki nilai ekonomi tinggi sehingga dikenal sebagai serealia utama adalah padi, jagung, gandum.

Gandum (*Triticum spp.*) adalah sekelompok tanaman serealia dari suku padi-padian yang kaya akan karbohidrat. Gandum biasanya digunakan untuk memproduksi tepung terigu, pakan ternak, ataupun difermentasi untuk menghasilkan alkohol. Pada umumnya, biji gandum (*kernel*) berbentuk oval dengan panjang 6-8 mm dan diameter 2-3 mm. Seperti jenis serealia lainnya, gandum memiliki tekstur yang keras. Biji gandum terdiri dari tiga bagian yaitu bagian kulit (*bran*), bagian endosperma, dan bagian lembaga (*germ*). Quaker Oatmeal atau sering di sebut Quaker oats adalah produk makanan dari olahan gandum yang dapat dijadikan alternatif sarapan. Dengan bijian utuh/Whole Grain yang bernutrisi karena mengandung ketiga bagian biji. Banyaknya proses penggilingan, penguapan, dan atau pemotongan hanya berpengaruh pada tekstur dan lamanya pemasakan oats yang diperlukan. Yang terbuat dari 100% oat alami, mengandung serat larut Beta Glucan, protein, vitamin dan mineral. Gandum adalah salah satu bahan baku utama dalam pembuatan mie dan juga roti namun juga bisa untuk bahan campuran pembuatan kue kering.

Kue kering merupakan salah satu jenis dari makanan ringan yang biasanya disajikan dalam acara-acara besar, seperti Idul Fitri, Natal, dan tahun baru. Namun sekarang mayoritas penduduk Indonesia menyukai makanan ringan berupa kue kering sebagai camilan. Kue kering memiliki tekstur yang khas yaitu renyah. Hal inilah yang menjadi daya tarik tersendiri dari camilan berjenis kue kering. Penggemar kue kering bukan hanya 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. Rasa dari kue kering tidak hanya manis, namun ada juga yang memiliki rasa asin dan gurih. Oleh karena itu, peluang usaha dibidang kue kering bisa memiliki prospek usaha yang cerah kedepannya . Biasanya kue kering menggunakan bahan baku tepung terigu, tetapi muncul inovasi baru dengan bahan baku menggunakan gandum. Produksi kue kering quaker oats ini dianggap layak dipasarkan karena dilihat dari tekstur dan rasa tidak kalah saing dengan produk-produk kue kering yang sudah lama dikenal oleh masyarakat. Tidak hanya dari tekstur dan rasa tetapi produk ini juga aman dikonsumsi oleh semua kalangan baik untuk anak-anak, dewasa, remaja, maupun orang yang lanjut usia.

Desa Jambearum memang tidak membudidayakan tanaman gandum namun ketersediaan bahan gandum diperoleh dari produk olahan gandum seperti Quaker Oat yang banyak tersedia di toko-toko waralaba. Pemilihan usaha Kuker Quaker Oats Aroma Pandan ini sangat tepat sebagai alternatif yang dapat digunakan untuk bahan penelitian dan berwirausaha. Tugas akhir ini diharapkan mampu meningkatkan pendapatan, menyerap tenaga kerja dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat serta melancarkan perekonomian masyarakat. Untuk mengetahui sejauh mana usaha tersebut layak atau tidak untuk dijalankan, maka diperlukan suatu analisis usaha seperti: *Break Event Point* (BEP), *R/C Ratio* dan *Return On Investmen* (ROI) agar dapat diketahui apakah usaha tersebut menguntungkan atau tidak untuk diusahakan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat diambil suatu rumusan masalah dari tugas akhir ini yaitu:

1. Bagaimana proses produksi Kuker Quaker Oats Aroma Pandan?
2. Bagaimana analisis usaha Kuker Quaker Oats Aroma Pandan menggunakan analisis *Break Event Point* (BEP), *Return On Investmen* (ROI), dan *R/C Ratio*?
3. Bagaimana proses pemasaran Kuker Quaker Oats Aroma Pandan?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

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

1. Mampu melakukan proses pembuatan “Kuker Quaker Oats Aroma Pandan”
2. Mampu menganalisis usaha “Kuker Quaker Oats Pandan” berdasarkan analisis *Break Event Point* (BEP), *R/C Ratio* dan *Return On Investmen* (ROI).
3. Mampu melakukan proses saluran pemasaran yang efektif untuk memasarkan “Kuker Quaker Oats Aroma Pandan”.

1.3.2 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan pengetahuan baru bagi mahasiswa yang ingin mendirikan usaha Kuker Quaker Oats Aroma Pandan
2. Memberikan lapangan pekerjaan bagi yang ingin berwirausaha pada usaha Kuker Quaker Oats Aroma Pandan.

