

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman singkong merupakan salah satu jenis tanaman pertanian di Indonesia. Tanaman ini termasuk *Family Euphorbiacea* yang mudah tumbuh sekalipun pada tanah kering dan tahan terhadap serangan hama dan gangguan gulma. Tanaman singkong ini mudah dibudidayakan karena perbanyak tanaman dengan stek batang. Akar tanaman singkong berbentuk umbi yang merupakan sumber karbohidrat.

Singkong (*Manihotutilissima*) merupakan komoditas tanaman pangan penghasil karbohidrat. Di Indonesia, singkong menduduki urutan ketiga setelah padi dan jagung. Singkong makanan yang banyak diminati oleh semua orang dari berbagai kalangan. Karena selain harganya murah dan mendapatkannya mudah, singkong memiliki kandungan gizi yang banyak. Singkong juga menjadi makanan pokok bagi sebagian penduduk karena proses penanaman yang mudah dan gizi yang terkandung tidak kalah dengan nasi yang menjadi makanan pokok mayoritas masyarakat di Indonesia.

Menikmati singkong, dapat diolah menjadi berbagai olahan makanan kue kering dan kue basah. Bisa juga dalam pengolahan makanan tersebut dapat diolah dengan bervariasi misalnya, singkong gulung sosis. Singkong gulung sosis ini merupakan makanan olahan kue basah, yang cara pembuatannya dihaluskan, digulung dan diisi dengan sosis daging ayam dan dioven.

Sosis merupakan produk makanan berbahan baku daging sapi atau ayam. Di Indonesia makanan sosis sudah mulai populer karena rasanya yang gurih dan gizinya tinggi. Istilah sosis berasal dari bahasa latin, yaitu *salsus* yang artinya garam. Hal ini merujuk pada artian potongan atau hancuran daging yang diawetkan dengan penggaraman.

Penggunaan sosis daging ayam dalam produk ini menggunakan sosis segar. Sosis segar dibuat dari daging segar yang tidak dikuring. Sosis ini juga mempunyai banyak kandungan protein yang terkandung dalam protein hewani

yaitu ayam. Sosis daging ayam juga sangat digemari oleh masyarakat di Indonesia karena merupakan makanan yang praktis dan mudah disajikan.

Ada salah satu alasan kenapa singkong gulung sosis ini menggunakan sosis daging ayam. Karena, daging ayam mempunyai kandungan gizi dan vitamin yang baik bagi tubuh manusia terutama kandungan protein yang tinggi, lemak, vitamin dan mineral. Dengan pengembangan variasi pola makanan ringan yang berjenis kue basah ini diharapkan masyarakat bisa mendapatkan gizi yang lengkap pada satu produk.

Pengolahan singkong gulung sosis ini akan disajikan semenarik mungkin dalam pengemasannya supaya menarik para konsumen. Pengolahan rasa yang sedap, bergizi dan enak. Harga yang ditawarkan pun murah, sehingga dapat menarik konsumen dan bisa dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat.

Usaha kecil ini didirikan untuk memperoleh keuntungan dan dapat menciptakan lapangan kerja serta memenuhi kebutuhan masyarakat sebagai konsumen. Oleh karena itu, untuk mengetahui seberapa jauh usaha dapat bermanfaat dan menjadi peluang bisnis yang menjadi prospek bagus dimasa depan, maka diperlukan suatu analisis usaha seperti : analisis *Break Even Pricing* (BEP), analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan analisis *Return On Investment* (ROI) agar dapat diketahui apakah usaha tersebut menguntungkan atau tidak untuk di usahakan.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan singkong gulung sosis yang ada di Desa Wringin Anom Kecamatan Asembagus Kabupaten Situbondo?
2. Bagaimana analisis usaha pembuatan singkong gulung sosis berdasarkan metode analisis BEP, R/C Ratio dan ROI?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah di atas maka, tujuan tugas akhir ini adalah :

1. Menjelaskan proses pembuatan singkong gulung sosis yang ada di Desa Wringin Anom Kecamatan Asembagus Kabupaten Situbondo.
2. Menjelaskan analisis usaha pembuatan singkong gulung sosis berdasarkan metode analisis BEP, R/C Ratio dan ROI.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat meningkatkan kreatifitas dalam berwirausaha untuk meraih peluang-peluang yang ada.
2. Dapat memberikan wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan.
3. Dapat mendukung pengembangan produk bagi usaha-usaha dalam bidang pangan.

