

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kentang merupakan bahan pangan yang sudah populer di dunia. Kebutuhan konsumsi kentang dunia pada 5 tahun – 10 tahun yang akan datang diperkirakan terus meningkat, baik untuk mencukupi kebutuhan makanan pokok di beberapa Negara maupun dirancang sebagai bahan baku industri makanan dan industri lainnya. Saat ini produktivitas kentang di Indonesia masih merendah karena kurangnya minat konsumen dan belum banyaknya produk olahan yang berbahan baku kentang.

Kegiatan yang dapat dilakukan yaitu pengolahan kentang untuk dijadikan bahan makanan yang memiliki nilai tambah. Kentang merupakan salah satu sayuran yang kaya akan vitamin dan mineral, kentang juga baik untuk kesehatan, maka dari itu perlu adanya makanan olahan yang berbahan dasar kentang yaitu salah satunya adalah tanglur. Tanglur merupakan jajanan yang pertama kali muncul di daerah Jember berbahan baku kentang yang diolah dengan telur sebagai camilan ataupun sebagai lauk. Mungkin bagi masyarakat tidak asing lagi karena banyak makanan yang berbahan dasar kentang hanya saja cara pembuatan rasa dan nama produknya yang berbeda. Namun yang terpenting adalah cara mengkreasikan hasil olahan kentang sehingga dapat menarik perhatian konsumen dan dapat menambah nilai produk sesuai dengan inovasi produk itu sendiri. Selain memiliki rasa yang enak dan sedap, harga tanglur dipasaran juga relatif murah dan dapat dijangkau oleh semua kalangan masyarakat. Proses pengolahan lebih lanjut produk tanglur ini memiliki cita rasa kentang yang *khas* dan mudah diterima oleh lidah konsumen.

Produk olahan dari kentang ini dapat meningkatkan kreatifitas dan inovatif agar dapat menambah nilai jual dari kentang tersebut serta mampu menyerap tenaga kerja yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat serta melancarkan perekonomian bangsa. Kentang telur perlu suatu analisis usaha agar dapat memberikan suatu keuntungan yang didapat dalam usahanya dan manfaat

mengonsumsi makanan sehat yang tidak menggunakan bahan pengawet yang bisa membahayakan diri kita.

1.2 Rumusan Masalah

Berwirausaha dengan cara mengolah bahan baku menjadi produk baru adalah salah satu usaha untuk meningkatkan produktivitas sumber daya manusia di masyarakat misalnya melalui produk tanglur tersebut.

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

1. Bagaimana proses pembuatan tanglur di Desa Candijati Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember.
2. Bagaimana kelayakan usaha tanglur di Desa Candijati Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember.
3. Bagaimana pemasaran dan penjualan dari produk tanglur hingga mampu menarik konsumen.

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan rumusan masalah diatas maka, tujuan tugas akhir ini adalah:

1. Dapat mengetahui proses pembuatan tanglur di Desa Candijati Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember.
2. Dapat mengetahui tingkat kelayakan usaha Tanglur di Desa Candijati Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan pemasaran dan penjualan yang tepat dari produk tanglur.

I.4 Manfaat

Bedasarkan tujuan dari tugas akhir diatas dapat diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Sebagai upaya meningkatkan kreatifitas dan inovasi agar dapat menambah nilai jual dari kentang.
2. Memberikan bekal serta peluang berwirausaha bagi mahasiswa ,sehingga dapat mempunyai keterampilan untuk membuka lapangan kerja sendiri.
3. Menjadi acuan untuk berwirausaha bagi masyarakat Indonesia setelah mengetahui usaha tanglur sebagai salah satu industri rumah tangga.