

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Singkong salah satu bahan makanan pokok masyarakat Indonesia selain padi dan sagu. Rasanya yang enak dan sangat mengenyangkan membuatnya menjadi bahan makanan pokok yang baik. Ketela pohon, ubi kayu, atau singkong (*Manihot utilisima*) perdu tahunan tropika atau subtropika dari suku *Euphorbiaceae*. Umbinya dikenal sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran. Tanaman singkong sangat mudah tumbuh, dan banyak ditanam di pekarangan, tanggul, ataupun sawah.

Singkong merupakan salah satu komoditas hasil pertanian yang potensial di Kabupaten Jember dengan produktivitas dan jumlah produksi pada tahun 2015 sebesar 198,93 kw/ha dan 431.280 kw. Sebaran potensi singkong di Kabupaten Jember cukup merata, yakni terdapat pada 26 kecamatan dari 31 kecamatan pada kabupaten tersebut.

Penulis melakukan diversifikasi produk singkong menjadi “Rengginang Singkong”, dengan memanfaatkan peluang usaha untuk mengembangkan diri dalam berwirausaha dan menciptakan inovasi baru. Rengginang sendiri merupakan salah satu produk olahan menyerupai kerupuk yang terbuat dari beras ketan. Seiring dengan meningkatnya teknologi, kini rengginang dapat diolah dengan bahan dasar ubi kayu tanpa penggunaan beras ketan. Peluang usaha ini membuat rengginang singkong dengan cita rasa singkong lokal sangat prospek untuk dikembangkan. Bahan baku singkong dapat tersedia dengan mudah, harga relatif murah, dan jumlah yang cukup banyak dengan biaya yang dikeluarkan sangat terjangkau, selain itu masih belum ada yang mengembangkan dan dinilai cukup unik dari hal keterbaruan inovasi.

Rengginang Singkong ini dapat dinikmati oleh berbagai kalangan mulai dari kalangan bawah hingga kalangan atas, dari anak-anak, remaja, maupun dewasa, karena harga yang ditawarkan dapat terjangkau. Secara tradisional proses pembuatan rengginang singkong meliputi pengupasan kulit, pencucian, pamarutan, pemisahan serat dengan pati, pencampuran dengan bumbu, pencetakan

dan pengeringan. Proses pengolahan rengginang singkong saat ini melalui proses pengendapan, serat ubi kayu setelah pemisahan dengan pati akan diendapkan agar diperoleh hasil terbaik dari segi rasa, warna dan kerenyahan.

Rengginang Singkong mempunyai prospek cukup menarik di pasaran untuk dikembangkan di Indonesia terutama di Jember sebagai makanan camilan dengan memberikan cita rasa yang khas Indonesia yaitu gurih bawang putih dan terasi udang yang disukai oleh konsumen. Usaha ini didirikan untuk memperoleh keuntungan dan menciptakan peluang usaha baru serta untuk mengetahui kelayakan usaha rengginang singkong yang memberikan manfaat baik bagi masyarakat maupun penulis sendiri, sehingga diperlukan analisis usaha untuk mengetahui usaha rengginang singkong ini layak atau tidak untuk dikembangkan.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi Rengginang Singkong yang disukai masyarakat dengan cita rasa yang berbeda ?
2. Bagaimana kelayakan usaha Rengginang Singkong di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember berdasarkan Analisis BEP, R/C Ratio, ROI ?
3. Bagaimana proses pemasaran Rengginang Singkong di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember ?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

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

1. Melakukan proses produksi Rengginang Singkong yang disukai masyarakat.
2. Menganalisis kelayakan usaha Rengginang Singkong di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember berdasarkan Analisis BEP, R/C Ratio, ROI.
3. Melakukan proses pemasaran Rengginang Singkong di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.

1.3.2 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat dalam pembuatan tugas akhir ini, adalah :

1. Memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja baru.
2. Meningkatkan kreatifitas dan inovatif untuk meraih peluang yang ada.
3. Memperkenalkan produk rengginang singkong di kalangan masyarakat.
4. Alternatif bahan acuan bagi mahasiswa dan masyarakat yang ingin mencoba berwirausaha dengan bahan baku singkong.