

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saat ini semakin banyak permasalahan ekonomi yang ada di Indonesia. Salah satunya yaitu masalah mengenai pemanfaatan sumberdaya alam yang kurang optimal sehingga berdampak pada pertumbuhan ekonomi terutama dalam masalah pengelolaan sumberdaya alam. Oleh karena itu perlu adanya peningkatan pertumbuhan ekonomi nasional untuk mengatasi masalah pemanfaatan sumber daya alam yang tersedia agar dapat dioptimalkan dan diolah dengan baik sehingga dapat memberikan dampak pada kondisi ekonomi daerah yang lebih stabil dan kuat. Salah satu sumberdaya alam yang banyak dikelola oleh masyarakat Indonesia adalah sumberdaya yang berasal dari hasil sektor pertanian. Hasil dari sektor pertanian tidak hanya digunakan sebagai bahan-bahan pangan pokok untuk memenuhi kebutuhan manusia, tetapi juga dapat diolah menjadi produk-produk yang memiliki nilai tambah dan dapat meningkatkan pertumbuhan ekonomi nasional maupun daerah.

Jember merupakan salah satu kota yang sangat berlimpah atas hasil cocok tanam umbi-umbian seperti singkong yang dapat dijadikan bahan dasar dari pembuatan tape. Bagian yang umum dipakai pada tanaman ini umbi. Umbi singkong memiliki kandungan kalori, protein, lemak, hidrat arang, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin B dan C, dan amilum (Jayus, 2005). Umbi singkong tidak tahan lama meskipun ditempatkan di lemari pendingin. Dalam hal ini umbi singkong mudah sekali rusak, ditandai dengan keluarnya warna biru gelap akibat terbentuknya asam sianida yang bersifat racun bagi manusia. Seiring berjalannya waktu umbi singkong diolah menjadi hasil olahan yaitu tape singkong. Tape singkong merupakan bentuk makanan olahan dengan proses fermentasi, dikarenakan tape tidak mempunyai daya umur simpan yang panjang maka tape dimodifikasi hingga menjadi bermacam-macam produk turunan seperti suwar suwir, proll tape, brownies tape, pia tape dan dodol tape. Perkembangan usaha tersebut membawa dampak yang positif bagi Kota Jember. Saat ini Jember

dikenal sebagai kota tape, kota suwar suwir, dan juga sebutan lainnya yang berhubungan dengan tape.

Suwar-suwir merupakan makanan ringan yang berasal dari kota Jember. Suwar-suwir sendiri suatu produk makanan yang terbuat dari tape (fermentasi dari singkong) yang diolah menjadi suatu produk makanan. Meskipun suwar-suwir berasal dari Jawa Timur lebih tepatnya dari kota Jember tetapi suwar-suwir mudah dibuat karena bahan dasar suwar-suwir itu sendiri mudah didapat yaitu tape singkong. Bentuk dari suwar-suwir itu sendiri yaitu persegi panjang yang berukuran 3-4 cm. Rasa dari suwar-suwir itu sendiri yaitu hampir mirip seperti dodol, namun suwar-suwir lebih manis dan legit, tekstur suwar-suwir lebih keras dibandingkan dodol. Dalam penelitian yang akan dilakukan bahan dasar dari suwar-suwir akan ditambah dengan rasa buah.

Buah adalah bahan makanan yang kaya akan vitamin, mineral, lemak, protein dan serat. Setiap jenis buah mempunyai keunikan dan daya tarik tersendiri, yaitu seperti rasa yang lezat dan beraroma yang khas dalam buah itu sendiri. Buah juga mengalami kerusakan yang sangat cepat, oleh karena itu agar memperpanjang daya simpannya buah dapat menjadi berbagai jenis minuman seperti anggur, sari buah, sirup dan juga dapat diolah menjadi berbagai makanan yaitu manisan, dodol, keripik, dan sale. Manisan buah yaitu buah yang diawetkan dengan gula. Berdasarkan dari latar belakang diatas, penulis mencoba untuk membuat TUGAS AKHIR dengan judul “ **PROYEK USAHA MANDIRI DAYA TERIMA KONSUMEN DAN ANALISIS USAHA SUWAR – SUWIR KAYA RASA** “.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan suwar-suwir adalah :

1.2.1 Apakah suwar suwir yang telah dimodifikasi dapat diterima oleh konsumen?

1.2.2 Berapakah nilai keuntungan dari produk suwar suwir yang telah dimodifikasi ?

1.3 TUJUAN PROGRAM

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1.3.1 Mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap suwar suwir yang telah dimodifikasi

1.3.2 Mengetahui nilai keuntungan dari produk suwar suwir yang telah dimodifikasi

1.4 MANFAAT PENELITIAN

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1.4.1 Meningkatkan pemanfaatan buah untuk produk olahan yang memiliki nilai jual yang tinggi

1.4.2 Menjadikan suwar-suwir sebagai produk pilihan dalam mengembangkan usaha produk buah-buahan