

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring dengan perkembangan waktu, makanan kini memiliki berbagai macam olahan. Olahan yang sering banyak ditemui merupakan olahan yang berbahan dasar dari nabati maupun hewani yang mampu mendapatkan nilai tambah bagi konsumen dengan berbagai cita rasa atau kekhasan yang ada di dalamnya. Kewirausahaan dengan basis bidang kuliner sekarang mulai marak diterapkan dengan didukung ekonomi kreatif. Salah satu jenis bahan baku yang kini dapat banyak dijumpai yaitu jamur. Jamur merupakan bahan baku yang sering dipakai dalam pengolahan berbagai macam makanan, salah satu jamur yang biasa digunakan yaitu jamur tiram. Masakan berbahan dasar jamur tiram ini mulai banyak digemari karena rasanya yang gurih dan tekstur yang renyah, dengan perpaduan inilah jamur dapat dibuat menjadi olahan stik jamur *crispy spicy*.

Secara garis besar olahan produk jamur *crispy* sudah banyak produk yang sejenis beredar di pasaran. Stik jamur *crispy spicy* salah satunya merupakan olahan dengan berbahan dasar jamur, stik jamur *crispy spicy* merupakan suatu bentuk produk yang berbeda dengan produk yang sudah terlebih dahulu di pasaran, dan varian rasa pedas dengan berbagai tingkat level kepedasan membuat konsumen dapat merasakan sensasi pedas yang ada didalamnya. Stik jamur *crispy spicy* dapat aman dikonsumsi bagi semua kalangan mulai level usia anak –anak sampai dewasa, bermanfaat bagi kesehatan karena terdapat beberapa kandungan gizi di dalamnya.

Usaha stik jamur *crispy spicy* merupakan salah satu contoh wirausaha yang memiliki peluang sangat menjanjikan, produk stik jamur *crispy spicy* ini akan mudah diterima oleh masyarakat khususnya di Kabupaten Jember, dengan harga yang ditawarkan sangat terjangkau, proses produksi yang tergolong higienis dan kemasan yang unik terdapat dalam produk membuat usaha stik jamur *crispy spicy* dapat menarik minat berbagai macam konsumen.

Produk stik jamur *crispy spicy* perlu diuji kelayakan usahanya, maka dari itu produk ini dalam tugas akhir menggunakan tiga metode analisis usaha antara lain *Break Event Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI), dan *Revenue cost ratio* (R/C Ratio) untuk mengetahui layak tidaknya suatu usaha yang akan dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan Stik Jamur *Crispy Spicy* di Kelurahan Jember Lor Kecamatan Patrang Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana proses pemasaran Stik Jamur *Crsipy Spicy* hingga mampu menarik minat konsumen ?
3. Bagaimana kelayakan usaha Stik Jamur *Crispy Spicy* ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan rumusan masalah di atas, maka tujuan Tugas Akhir ini adalah :

1. Dapat melaksanakan proses pembuatan Stik Jamur *Crispy Spicy* di Kelurahan Jember Lor Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
2. Dapat melaksanakan proses pemasaran produk Stik Jamur *Crispy Spicy*.
3. Dapat menganalisis kelayakan usaha Stik Jamur *Crispy Spicy*.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan dari Tugas Akhir di atas dapat diperoleh manfaat sebagai berikut :

1. Dapat memberikan bekal ilmu kreatif dalam berwirausaha khususnya untuk mahasiswa dan masyarakat.
2. Dapat memberikan informasi terkait produk stik jamur *crispy spicy*.
3. Dapat memberikan pandangan kepada mahasiswa yang akan berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan.