

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Jember merupakan kabupaten di daerah Jawa Timur, dikenal kaya akan hasil pertanian, terutama tanaman umbi-umbian seperti singkong. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) pada Tahun 2024 bahwa luas panen pada tanaman singkong seluas 758,47 Ha dengan produktivitas 210,21 Kw/Ha dan jumlah produksi 13.941,86 ton (BPS, 2024a). Di beberapa wilayah, singkong menjadi tanaman yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat, baik untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari maupun dijual.

Salah satu wilayah yang memiliki potensi dengan jumlah singkong yang banyak yaitu di Kecamatan Mayang, khususnya di Desa Mrawan. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) pada Tahun 2024 bahwa di Kecamatan Mayang luas tanam pada tanaman singkong seluas 98 Ha, luas panen seluas 96 Ha dengan produktivitas 2.10.31 Kw/Ha dan jumlah produksi sebanyak 2.020,94 Kw. Di Desa Mrawan luas tanam seluas 7 Ha, luas panen 7 Ha dengan produktivitas 210,30 Kw/Ha dan jumlah produksi sebanyak 147,21 Kw (BPS, 2024b).

Produktivitas singkong yang tinggi tidak sebanding dengan harga jual singkong yang murah apabila dijual dalam bentuk mentah. Singkong yang melimpah belum sepenuhnya dimanfaatkan menjadi produk olahan bernilai tinggi. Selama ini, masyarakat biasanya mengolah singkong menjadi produk olahan tradisional seperti tape, keripik, getut dan tiwul yang sudah banyak dijual di pasar, namun umumnya memiliki nilai jual yang masih rendah dan belum mengikuti *trend* pangan modern. Di tengah perkembangan selera konsumen yang mulai mengarah pada makanan ringan yang lebih modern, hal ini tentu menjadi peluang besar untuk melakukan pengembangan produk baru.

Seiring dengan *trend* makanan dan camilan di masyarakat, terdapat peluang besar untuk meningkatkan nilai tambah singkong agar memiliki nilai jual yang tinggi dan lebih modern. Salah satu inovasi yang dapat dikembangkan yaitu mengolah singkong menjadi *brownies* singkong keju. Produk ini adalah hasil pengembangan dari *brownies* yang biasanya terbuat dari tepung terigu, namun kini

diganti dengan singkong parut sebagai bahan utamanya. Dengan pemakaian singkong, tidak hanya menambah keunikan cita rasa, tetapi juga membuat produk ini lebih ekonomis. Penambahan keju di bagian tengah adonan memberikan rasa gurih yang seimbang dengan manisnya brownies, menciptakan kombinasi rasa yang disukai oleh berbagai kalangan. Inovasi ini tidak hanya melahirkan variasi baru dalam dunia kuliner, tetapi juga menghadirkan peluang bisnis yang menjanjikan untuk dikembangkan, terutama di kawasan yang memproduksi singkong.

Dalam upaya pengembangan usaha *brownies* singkong keju, penting untuk melakukan pembahasan seperti cara memproduksi brownies singkong keju. Untuk mengetahui apakah usaha tersebut menguntungkan, maka menggunakan analisis usaha dengan metode *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan *Return On Investment* (ROI). Selain itu, merencanakan dan menerapkan bauran pemasaran menggunakan 4p (*product, price, place, promotion*) untuk memastikan bahwa produk ini dapat diterima oleh masyarakat.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat diperoleh rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi *brownies* singkong keju di Desa Mrawan Kecamatan Mayang Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha *brownies* singkong keju di Desa Mrawan Kecamatan Mayang Kabupaten Jember?
3. Bagaimana bauran pemasaran *brownies* singkong keju ?

## 1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah di uraikan, maka tujuan tugas akhir sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi *brownies* singkong keju di Desa Mrawan Kecamatan Mayang Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan perhitungan analisis usaha *brownies* singkong keju di Desa Mrawan Kecamatan Mayang Kabupaten Jember.

3. Dapat menerapkan bauran pemasaran *brownies* singkong keju.

#### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat yang diharapkan dalam pembuatan tugas akhir sebagai berikut:

1. Dapat memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan.
2. Dapat dijadikan sebagai sumber referensi bagi mahasiswa dalam menyusun tugas akhir.
3. Dapat mendorong terbentuknya jiwa kewirausahaann yang inovatif dan kreatif.