

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Jember di Jawa Timur adalah salah satu daerah yang kaya akan hasil pertanian, termasuk singkong atau ketela pohon yang jadi komoditas unggulan. Produksi singkong di Kabupaten Jember tergolong tinggi. Menurut laporan resmi Badan Pusat Statistik BPS (2020) luas lahan panen singkongnya mencapai 542 hektar, dengan produktivitas sekitar 175,17 kwintal per hektar, dan total produksi yang dihasilkan sebanyak 9.492 ton. Singkong merupakan salah satu komoditas umbi-umbian yang telah lama menjadi bagian dari pola pangan masyarakat Indonesia, terutama karena kandungan gizinya yang bermanfaat bagi tubuh, terutama sebagai sumber karbohidrat yang bergizi.

Fleksibilitas singkong sebagai bahan baku terlihat dari banyaknya varian produk olahan yang dihasilkan, baik pada level usaha mikro maupun industri besar. Setiap bagian tanaman ini, mulai dari daun hingga batangnya, ternyata bisa dimanfaatkan sebagai pakan ternak yang bergizi. Masyarakat luas memanfaatkan tanaman singkong untuk membuat aneka olahan pangan. Selain dimakan langsung, singkong juga bisa diubah menjadi berbagai jenis makanan seperti suwar-suwir, dodol tape, proll tape, getuk, dan masih banyak lagi. Produk-produk berbasis singkong ini sangat populer dan banyak tersedia di pasar.

Getuk dapat dikatakan merupakan salah satu produk pangan tradisional Indonesia yang bahan baku utama adalah singkong (*Manihot esculenta*). Di Jawa, terutama Jawa Tengah dan Timur, getuk jadi camilan populer baik buat sehari-hari maupun acara tertentu. Keistimewaannya ada di tekstur lembut yang khas. Proses pembuatannya cukup sederhana, yaitu dengan cara mengukus singkong, lalu ditumbuk atau dihaluskan dan dicampur dengan gula, garam, serta pewarna alami, kemudian dicetak dan disajikan dengan taburan kelapa parut. Selain bernilai budaya, getuk juga memiliki potensi ekonomi yang besar apabila dikembangkan menjadi produk pangan modern tanpa meninggalkan ciri khas tradisionalnya. Ketersediaan bahan baku utama berupa singkong yang melimpah di daerah seperti desa Bangsalsari, Kecamatan Bangsalsari, Kabupaten Jember.

Produk kripik getuk menjadikan inovasi berbeda dari pada makanan getuk yang selama ini dikenal makanan tradisional dengan tekstur lembut dan rasa yang manis. Inovasi kripik getuk menjadikan getuk bertekstur renyah, serta membuat masa simpan setelah matang lebih lama. Perbedaan dari rasa yang manis ke rasa yang gurih asin juga menjadikan produk ini memiliki inovasi tambahan.

1.2 Rumusan Masalah

Merujuk pada latar belakang yang telah dijelaskan, permasalahan dalam studi ini dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi Kripik Getuk di Desa Bangsalsari Kecamatan Bangsalsari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis kelayakan Usaha Kripik Getuk Di Desa Bangsalsari Kecamatan Bangsalsari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran Kripik Getuk di Desa Bangsalsari Kecamatan Bangsalsari Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Merujuk pada permasalahan yang telah diidentifikasi sebelumnya, kegiatan tugas akhir ini dimaksudkan untuk.

1. Melakukan proses produksi Kripik Getuk Di Desa Bangsalsari Kecamatan Bangsalsari Kabupaten Jember.
2. Menganalisis usaha Kripik Getuk Di Desa Bangsalsari Kecamatan Bangsalsari Kabupaten Jember.
3. Menentukan dan menerapkan proses pemasaran Kripik Getuk Desa Bangsalsari Kecamatan Bangsalsari Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Mengacu pada rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, kontribusi yang diharapkan dari penulisan tugas akhir ini adalah:

1. Bisa meningkatkan kreativitas dan inovasi serta mengembangkan jiwa kewirausahaan mahasiswa
2. Sebagai motivasi untuk berwirausaha terutama di bidang olahan pangan berbasis singkong
3. Bisa digunakan sebagai bahan literatur untuk tugas akhir di tahun selanjutnya

