

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jember adalah sebuah wilayah kabupaten yang merupakan bagian dari wilayah Provinsi Jawa Timur. Kabupaten Jember secara geografis memiliki posisi yang sangat strategis dengan berbagai potensi sumber daya alam yang potensial, sehingga banyak menyimpan peristiwa-peristiwa sejarah yang menarik untuk digali dan dikaji. Sumber daya alam yang subur sehingga menjadikan Kabupaten Jember menjadi pemasok utama untuk pasar ekspor edamame dari Indonesia.

Wirausaha merupakan upaya pendorong perekonomian masyarakat khususnya untuk masyarakat Jember sendiri salah satu pemicu utamanya yaitu persaingan pekerjaan. Masyarakat mulai beradaptasi untuk tetap bisa *survive* melalui sejumlah jenis usaha yang mudah dikembangkan yaitu produk olahan yang berbahan dasar edamame dengan begitu masyarakat dapat menciptakan inovasi yang kreatif, dan inovatif.

Edamame merupakan tanaman semusim berupa semak rendah, tumbuh tegak berdaun lebat, dengan beragam morfologi. Edamame memiliki polong yang hampir sama dengan kacang kedelai, tetapi berukuran lebih besar, rasa yang lebih manis, tekstur yang lembut, dan lebih mudah dicerna. Rasa manis edamame disebabkan oleh kandungan sukrosa, rasa enak atau lezat atau gurih (*savory*) disebabkan oleh kandungan asam amino, seperti asam glutamat. Edamame memiliki kandungan lemak pada biji muda 9,04%, biji tua 18,75%, kandungan protein pada biji muda 13,61%, biji tua 30,65%, dan memiliki kandungan gula yaitu pada biji muda 14,0 derajat Brix, biji tua 10,0 derajat Brix. (H.Rahmat Rukmana, 2014).

Stik Edamame merupakan olahan makanan yang berbahan dasar tepung dan edamame yang memiliki rasa gurih dan renyah karena melalui proses penggorengan dengan api sedang. Stik edamame ini tidak hanya didapatkan pada saat hari besar saja akan tetapi bisa ditemukan sehari hari karena selain gaya

hidup kalangan anak muda yang ingin instan juga cara pembuatannya yang tergolong mudah. Stik edamame memiliki daya simpan yang lama karena mengandung kadar air yang sedikit sehingga masih dapat dikonsumsi 1-2 bulan setelah proses produksi.

Usaha stik edamame ini didirikan agar menjadi peluang usaha mengurangi angka pengangguran dan yang paling penting mendapatkan keuntungan. Dengan itu dibutuhkan analisis usaha diantaranya yaitu BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investment*) sehingga dapat dipahami usaha ini layak dijalankan atau tidak layak dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana cara proses produksi Stik Edamame?
2. Bagaimana analisis usaha Stik Edamame?
3. Bagaimana pemasaran usaha Stik Edamame?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah :

1. Melaksanakan proses produksi Stik Edamame.
2. Melaksanakan analisis usaha Stik Edamame.
3. Melaksanakan proses pemasaran Stik Edamame.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan Tugas Akhir maka manfaat yang diharapkan dari Tugas Akhir ini sebagai berikut :

1. Menjadikan referensi usaha rumahan bagi masyarakat untuk mengurangi angka pengangguran dan bagi pelaksana menumbuhkan jiwa kewirausahaan
2. Menambah wawasan pengetahuan tentang pengolahan stik edamame.
3. Dapat digunakan referensi penulisan Tugas Akhir di tahun berikutnya.