

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan produsen cokelat terbesar di dunia setelah negara Pantai Gading dan Ghana di Afrika Barat. Cokelat merupakan produk pangan olahan yang bahan ingridiennya terdiri dari campuran pasta cokelat (*Chocolate liquor*), gula, lemak kako dan beberapa jenis bahan tambahan citarasa (Kelishadi, 2005). Menurut Rizza et al (2000), terdapat beberapa jenis produk cokelat, yaitu cokelat pahit (*Biiter chocolate*), cokelat susu (*Milk chocolate*) dan cokelat putih (*White chocolate*). Cokelat pahit dibuat dari pasta kakao dengan penambahan gula sedikit, dan cokelat susu dibuat dari campuran pasta kakao, lemak kakao, gula dan susu dalam jumlah substansial, sedangkan cokelat putih dibuat dari pencampuran lemak kakao, gula dan susu bubuk.

Kakao merupakan salah satu komoditi hasil perkebunan yang mempunyai peran cukup penting dalam kegiatan perekonomian di Indonesia. Menurut BPS Indonesia (2019) kakao juga salah satu komoditas ekspor Indonesia yang cukup penting sebagai penghasil devisa negara selain minyak dan gas. Pada tahun 2019* diperkirakan sebesar 768,77 ribu ton biji kakao berasal dari perkebunan rakyat,

Cokelat edamame merupakan camilan atau manisan yang berbahan dasar cokelat dengan campuran edamame. Rasa yang manis berserta gurih dengan harga yang terjangkau, dan juga memiliki kandungan protein dan karbohidrat. Meskipun cokelat edamame bukan inovasi yang baru, namun disini penulis mengemasnya secara berbeda dan tentu saja dengan harga yang terjangkau. Usaha cokelat edamame dapat menarik minat konsumen untuk menikmati cokelat dengan variasi edamame yang memiliki citra rasa yang pas. Cokelat edamame ini juga tidak

memerlukan biaya yang sangat besar, dan juga bahan-bahan yang digunakan sangat mudah untuk didapatkan.

Melihat minat para konsumen yang banyak menggemari manisan maka usaha cokelat edamame bisa menjadi alternatif untuk berwirausaha, yang nantinya dapat membuka lapangan pekerjaan untuk masyarakat sekitar. Untuk mengetahui sejauh mana usaha tersebut layak atau tidaknya dijalankan, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat memberikan manfaat dan keuntungan bagi usaha tersebut.

1.2. Rumusan Masalah

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

- a. Bagaimana proses produksi cokelat edamame dan pengemasannya di Kelurahan Tegal Besar Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
- b. Bagaimana analisis usaha produk cokelat edamame di Kelurahan Tegal Besar Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
- c. Bagaimana penerapan strategi bauran pemasaran yang digunakan dalam usaha cokelat edamame ?

1.3. Tujuan

Berdasarkan identifikasi dari perumusan masalah di atas, maka tujuan dari proposal tugas akhir ini, yaitu:

- a. Dapat melakukan produksi cokelat edamame dan pengemasannya di Kelurahan Tegal Besar Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
- b. Dapat menghitung analisis usaha produk cokelat edamame di Kelurahan Tegal Besar Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
- c. Dapat menerapkan strategi bauran pemasaran yang digunakan dalam usaha cokelat edamame.

1.4. Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan proposal tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

- a. Dapat meningkatkan kreatifitas dalam berwirausaha untuk meraih peluang-peluang yang ada.
- b. Dapat memberikan wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa atau pembaca tentang analisis usaha coklat edamame.
- c. Dapat menambah wawasan masyarakat yang ingin berwirausaha, menghasilkan inovasi produk baru yang unggul dengan biaya yang dikeluarkan lebih murah dan produksinya mudah.