

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Sumber daya alam di Indonesia sangat melimpah salah satunya ketela pohon atau singkong, yang merupakan salah satu makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran. Bagian dalam umbinya berwarna putih atau kekuning-kuningan. Umbi singkong tidak tahan simpan meskipun ditempatkan dilemari pendingin. Gejala kerusakan ditandai dengan keluarnya warna biru gelap bersifat beracun bagi manusia. Umbi singkong merupakan sumber energi yang kaya akan karbohidrat. Dengan segala manfaat yang dikandungnya, singkong pun sering diolah menjadi olahan lain yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Singkong biasa diolah menjadi berbagai jenis produk industri.

Tape merupakan makanan tradisional yang terbuat dari singkong yang telah difermentasi menggunakan ragi tape. Selain menggunakan singkong, tape juga dapat dibuat dengan menggunakan ketan hitam. Tape juga mengandung banyak karbohidrat yang berguna bagi tubuh manusia. Namun seiring berjalannya waktu, tape sering dilupakan karena masyarakat lebih memilih makanan modern dari pada makanan tradisional.

Keripik tape merupakan salah satu makanan ringan yang berasal dari tape singkong. Diproses secara modern menggunakan *vacuum frying* dengan bahan dasar tape dari singkong kuning. Tape memiliki rasa yang kompleks saling mengisi dari rasa manis dan asam yang seimbang. Dalam proses pengolahannya tape singkong yang memiliki kadar air yang tinggi dan mudah mengalami kerusakan dapat diolah menjadi keripik sehingga memiliki daya simpan yang cukup lama. Selain itu, dengan adanya inovasi ini diharapkan dapat meningkatkan nilai jualnya.

Upaya untuk menaikkan nilai ekonomis dari tape, inovasi baru dari yang biasa jadi luar biasa yaitu keripik tape yang rasanya manis dan renyah. Usaha keripik tape diharapkan mampu berkembang dan memberikan peluang penyedia lapangan pekerjaan serta menghilangkan rasa bosan konsumen, guna mengetahui

sejauh mana suatu usaha dapat memberikan manfaat, melihat adanya peluang usaha baru produk keripik tape ini perlu dilakukan analisis usaha untuk mengetahui layak atau tidaknya usaha untuk dikembangkan. Analisis usaha yang digunakan yaitu berupa *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI).

### **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan diatas, maka dapat diambil rumusan masalah, antara lain :

1. Bagaimana proses pembuatan Keripik Tape di Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana analisis usaha Keripik Tape di Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana pemasaran Keripik Tape di Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini adalah :

1. Melaksanakan proses pembuatan Keripik Tape di Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi.
2. Melaksanakan dan menganalisis usaha Keripik Tape di Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi.
3. Melaksanakan pemasaran Keripik Tape di Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi.

#### **1.4 Manfaat**

Manfaat yang diharapkan dengan adanya pelaksanaan Tugas Akhir ini sebagai berikut:

1. Meningkatkan kreatifitas produk yang inovatif agar tercipta peluang usaha baru.
2. Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan bagi Mahasiswa maupun masyarakat yang berminat untuk berwirausaha keripik tape.
3. Dapat memberikan wawasan bagi Mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan baru.