

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bahan pangan hasil pertanian yang tersedia di Indonesia dikatakan sangat melimpah. Indonesia juga dikatakan sebagai negara agraris dengan kondisi alam yang mendukung, memiliki iklim tropis dan juga lahan yang luas. Sebagian besarnya masyarakat yang tinggal di pedesaan bermata pencaharian sebagai petani dimana salah satu hasil tanaman pangannya yaitu umbi-umbian. Umbi-umbian merupakan jenis tanaman penghasil umbi yang banyak ditanam dan cukup potensial untuk dikembangkan antara lain seperti singkong, ubi jalar, kentang, ganyong dan lainnya. (Murtiningsih dan Suryanti, 2011)

Singkong atau *Manihot esculenta* merupakan tanaman pangan berupa perdu yang berasal dari benua Amerika memiliki nama lain ubi kayu, kasepe dan dalam Bahasa Inggris *cassava*. Jenis singkong ini kaya akan karbohidrat namun sangat miskin protein dan merupakan makanan pokok di daerah tandus di Indonesia. (Wongsowijoyo, 2014).

Singkong banyak memiliki manfaat bagi kesehatan seperti kandungan karbohidrat yang tinggi serta harga singkong yang relatif murah di pasaran yaitu berkisar Rp 3.000 hingga Rp 6.000 perkilogram maka singkong banyak dijadikan makanan yang menarik dan lezat untuk menambah nilai ekonomis pada singkong. Suatu inovasi produk yang lebih bervariasi perlu dilakukan untuk dapat meningkatkan nilai jual tinggi dan juga pemanfaatan singkong yang lebih bisa digunakan, dengan begitu pemanfaatan hasil bumi tidak monoton dan juga dapat menciptakan suatu produk yang mampu bersaing pada era saat ini.

Kue kering kecipir merupakan salah satu makanan nusantara yang sudah ada sejak lama dan mulai jarang ditemui pada saat ini. Biasanya kue kering kecipir bisa ditemui diacara-acara tertentu seperti hari raya idul fitri, acara lamaran, acara pernikahan, dan lainnya terutama yang berada di daerah pedesaan. Kue kering kecipir merupakan kue kering yang berbahan baku dari tepung ketan, margarin, vanili, gula halus, telur, dan santan kelapa. Kue kering kecipir memiliki rasa yang manis dan gurih dengan bentuk yang unik seperti sayuran kecipir. Proses

pembuatan kue kering kecipir tidak menggunakan cara pemasakan yang khusus sehingga tidak terlalu sulit serta tidak membutuhkan waktu yang lama dalam proses pembuatannya. Proses pembuatan kue kering kecipir pada umumnya menggunakan bahan utama tepung ketan namun dengan adanya penambahan singkong merupakan suatu inovasi baru.

Kue kering kecipir singkong tergolong mudah dibuat karena bahan-bahan yang dibutuhkan mudah dijumpai dan tidak mengeluarkan modal besar. Agar lebih inovatif kue kering kecipir singkong ini dilakukan penambahan variasi aneka *topping* berupa variasi coklat dan *matcha*. Penambahan *topping* akan membuat produk lebih menarik dan kekinian serta agar memiliki nilai jual yang tinggi produk diberi kemasan serta label yang dapat menarik minat konsumen.

Keberadaan kue kering kecipir singkong aneka *topping* “Cipkong” belum ada didaerah Kecamatan Sumbersari sehingga untuk memperkenalkan produk ini terlebih dahulu dilakukan analisis kelayakan usahanya. Oleh karena itu, masyarakat tidak akan melupakan salah satu makanan nusantara seperti kue kering kecipir ini yang sudah diberi inovasi baru dengan penambahan singkong dan aneka *topping* yang akan memiliki penampilan lebih menarik dan tidak menghilangkan rasa khas dari kue ini.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi Kue Kering Kecipir Singkong Aneka *Topping* “Cipkong” di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana menganalisis kelayakan usaha Kue Kering Kecipir Singkong Aneka *Topping* “Cipkong” di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses memasarkan Kue Kering Kecipir Singkong Aneka *Topping* “Cipkong”?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan dari Tugas Akhir ini yaitu:

1. Dapat melakukan proses produksi Kue Kering Kecipir Singkong Aneka *Topping* “Cipkong” di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha Kue Kering Kecipir Singkong Aneka *Topping* “Cipkong” dengan metode analisis BEP, R/C Ratio, dan ROI di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember.
3. Dapat memasarkan Kue Kering Kecipir Singkong Aneka *Topping* “Cipkong”.

1.4 Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Menambah wawasan dan pengetahuan bagi wirausahawan baru mengenai kue kering kecipir singkong aneka *topping* “Cipkong”.
2. Meningkatkan kreativitas yang inovatif mengenai peluang-peluang usaha dari makanan nusantara yang mulai jarang dikenal masyarakat.
3. Memanfaatkan hasil bumi, khususnya singkong.
4. Dapat dijadikan referensi dalam penulisan tugas akhir di lingkungan akademik.