

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia kaya akan sumber daya alamnya yang melimpah dan semuanya bisa dimanfaatkan untuk keperluan hidup manusia sehari-hari, salah satunya terdapat tanaman gandum. Gandum (*Triticum* spp.) merupakan salah satu dari tanaman sereal suku padi-padian yang biasanya digunakan sebagai bahan baku tepung terigu, dengan melalui beberapa proses pengolahan. Tepung terigu adalah bubuk halus yang berasal dari bulir gandum melalui proses penggilingan. Kata terigu dalam bahasa Indonesia diserap dari bahasa Portugis, *trigo*, yang berarti gandum. Tepung terigu mengandung banyak zat pati, yaitu karbohidrat kompleks yang tidak larut dalam air. Tepung terigu juga mengandung protein dalam bentuk gluten, yang berperan dalam menentukan kekenyalan makanan. Oleh karena itu, tepung terigu biasanya dijadikan sebagai bahan dasar dalam pembuatan berbagai jenis makanan seperti mie, roti, pasta, kue basah, maupun kue kering. (Wikipedia. 2013)

Kue kering merupakan salah satu jenis dari makanan ringan dengan kandungan air yang sedikit. Jenis kue ini biasanya disajikan dalam acara-acara besar atau hari-hari besar saja, seperti Idul Fitri, Natal, dan tahun baru. Namun sekarang mayoritas penduduk Indonesia menyukai makanan ringan berupa kue kering sebagai camilan mereka. Kue kering memiliki kekhasan yaitu gurih dan renyah. Hal inilah yang menjadi daya tarik tersendiri dari camilan berjenis kue kering. Penggemar kue kering bukan dari golongan anak-anak saja, namun juga remaja, dewasa, hingga orang-orang lanjut usia pun masih bisa menyukai kue kering yang renyah dan tidak terlalu keras. Rasa dari kue kering tidak hanya manis, namun ada juga kue kering yang memiliki rasa asin dan gurih. Oleh karena itu, peluang usaha dibidang kue kering bisa memiliki prospek usaha yang cerah kedepannya (Cahyana dan Yeni Ismayana, 2004)

Pola konsumsi masyarakat sekarang tidak hanya mengacu pada satu kriteria penilaian saja yaitu rasa, namun tampilan produk makanan baik dari segi bentuk, warna dan inovasi juga menjadi hal yang sangat diperhatikan calon

konsumen dalam memilih makanan ataupun camilan yang akan mereka konsumsi. Usaha dibidang makanan khususnya makanan ringan atau kue kering sekarang membutuhkan kreatifitas dan inovasi yang lebih tinggi lagi mengingat pengusaha dibidang makanan ringan yang menawarkan berbagai produk dengan inovasi-inovasi terbaru sudah banyak bermunculan.

Kue kering berbentuk cumi dengan aroma vanilla merupakan bentuk kreatifitas baru dari pembuatan kue kering. Kreatifitas yang ditonjolkan dalam produk kue kering ini adalah dari segi bentuk yang unik yaitu menyerupai cumi serta aroma vanilla yang banyak disukai konsumen. Penggabungan dua unsur kreatifitas tersebut didalam satu produk kue kering bentuk cumi aroma vanilla merupakan kombinasi yang menarik dari segi rasa dan bentuk karena pada umumnya saat ini konsumen dari kue kering tidak hanya melirik kue dari segi rasa saja, namun juga dari segi bentuk.

Melihat potensi usaha yang besar pada usaha makanan ringan berupa kue kering dan adanya kreatifitas yang unik dari kue kering berbentuk cumi dengan aroma vanilla maka usaha dibidang makanan ringan khususnya kue kering berbentuk cumi rasa vanilla ini sangat baik untuk dijalankan. Untuk mengukur tingkat keuntungan yang didapat dari usaha tersebut maka diperlukan sebuah analisis usaha. Terdapat beberapa alat analisis usaha yang bisa digunakan seperti analisis *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat diambil suatu rumusan masalah dari Tugas Akhir ini yaitu:

1. Bagaimanakah proses produksi kue kering bentuk cumi rasa vanilla yang bertempat di Kecamatan Silo, Kabupaten Jember?
2. Bagaimanakah proses pemasaran kue kering bentuk cumi rasa vanilla di Kecamatan Silo, Kabupaten Jember?
3. Bagaimanakah analisis usaha kue kering bentuk cumi rasa vanilla di Kecamatan Silo, Kabupaten Jember dengan menggunakan analisis *Break Event Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI), dan *Return Cost Ratio* (R/C Ratio)?

1.3 Tujuan Dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah dipaparkan di atas, maka diperoleh tujuan dari tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui proses produksi kue kering bentuk cumi aroma vanilla yang bertempat di Desa Silo Kecamatan Silo, Kabupaten Jember
2. Mengetahui proses pemasaran kue kering bentuk cumi aroma vanilla di Desa Silo Kecamatan Silo, Kabupaten Jember
3. Mengetahui analisis usaha kue kering bentuk cumi rasa vanilla di Desa Silo Kecamatan Silo, Kabupaten Jember dengan menggunakan analisis *Break Event Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI), dan *Return Cost Ratio* (R/C Ratio)

1.3.2 Manfaat

1. Menciptakan inovasi baru tentang olahan kue kering yang sehat dan bergizi
2. Memperkenalkan inovasi usaha baru tentang olahan kue kering aroma vanilla bentuk cumi kepada masyarakat silo dan sekitarnya
3. Membentuk jiwa kewirausahaan dan pengalaman usaha bagi mahasiswa