

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue kering adalah kue dengan kadar air yang minimal, sehingga dapat tahan disimpan lebih lama dari pada kue basah. Kue kering kini lebih dikategorikan sebagai kue yang dipanggang dan digoreng. Kue kering biasanya populer di sajikan pada saat perayaan lebaran atau natal. Kue kering yang terdapat di Indonesia sangat beraneka ragam, adapun beberapa jajanan kue kering yang dikenal oleh masyarakat yaitu sebagai berikut: rengginang, putri salju, nastar, sagon/kue kelapa, ladrang, kue kuping dan keciput. Kecipun adalah salah satu jajanan kue kering yang terbuat dari tepung beras ketan sebagai bahan dasar utama dalam pengolahannya. Kue keciput ini tidak kalah saing dengan makanan sejenisnya yaitu seperti rengginang dan yang lainnya.

Beras ketan putih merupakan salah satu komoditas pertanian yang mulai mendapat perhatian lebih saat ini, karena memiliki potensi gizi dan kandungan karbohidrat yang tinggi, sehingga cocok dikembangkan sebagai alternatif pangan. Beras ketan memiliki kandungan gizi yang cukup dan bermanfaat untuk kesehatan. Beras ketan biasanya diolah untuk pembuatan tape ketan oleh sebagian besar masyarakat dan juga sebagai bahan baku utama dalam pembuatan tepung ketan. Sehingga dapat dijadikan sebagai makanan olahan yang beraneka ragam, salah satunya yaitu kue keciput. Banyaknya jajanan kue kering yang beredar di pasaran dan salah satunya adalah kue keciput, namun kue keciput yang ada di pasaran rata-rata memiliki bentuk dan rasa yang sama, yaitu bentuk yang bulat seperti kue onde-onde hanya saja bedanya terletak pada isinya, kue onde-onde menggunakan pasta kacang-kacangan sebagai bahan isi, sedangkan kue keciput tidak menggunakan isi pada pengolahannya.

Produksi kue keciput di pasaran begitu banyak namun tidak memiliki variasi rasa, dengan permasalahan yang ada maka dibuat suatu inovasi dimana kue keciput diolah menjadi *stick* keciput pandan dengan bentuknya yang seperti *stick* dan juga aroma pandan yang didapat dari daun pandan.

Usaha yang akan dilakukan adalah usaha industri “*Stick Keciput Pandan*” yang merupakan inovasi baru dalam usaha, diproduksi secara langsung dan menjual sendiri produknya. Diharapkan dari usaha ini dapat memperoleh keuntungan, dan dapat memperbaiki kualitas makanan dan jajanan ringan Indonesia, juga dapat menciptakan lapangan kerja serta memenuhi kebutuhan masyarakat sebagai konsumen. Oleh karena itu untuk mengetahui seberapa jauh usaha dapat bermanfaat dan menjadi peluang bisnis yang menjadi prospek bagus dimasa depan, maka diperlukan suatu analisis usaha seperti: *Break Even Point* (BEP), R/C Ratio dan analisis *Return On Investment* (ROI) agar dapat diketahui apakah usaha tersebut menguntungkan atau tidak untuk di usahakan.

1.2 Rumusan Masalah.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat dirumuskan masalah yaitu *Stick Keciput Pandan* di Desa Jatigono Kecamatan Kunir Kabupaten Lumajang menguntungkan atau tidak untuk diusahakan?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan tugas akhir yaitu untuk menganalisis usaha *stick* keciput pandan di Desa Jatigono Kecamatan Kunir Kabupaten Lumajang menguntungkan atau tidak untuk diusahakan.

1.3.2 Manfaat

Berdasarkan tujuan tugas akhir, maka manfaat dilaksanakannya tugas akhir yaitu :

1. Dapat digunakan sebagai sumbangan pemikiran dan kreatifitas bagi usaha produksi kue keciput yang lain.
2. Dapat memberi wawasan bagi mahasiswa dan masyarakat untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan.
3. Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan bagi yang berminat untuk berwirausaha *stick* keciput pandan.