

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal dengan sebutan “Negeri Nyiur Melambai” karena disepanjang pantainya kita melihat nyiur atau kelapa yang terus melambai. Kelapa (nyiur) atau *Cocos nucifera* adalah tumbuhan palma pantai yang pohonnya tinggi, tanaman yang berusia cukup tua yang banyak tersebar diseluruh daerah tropika, dan pada permulaan tarikh masehi sudah dikenal dan dimanfaatkan orang dalam kehidupan sehari-hari dan selanjutnya telah diusahakan orang sebagai barang dagangan ke berbagai tempat, baik ke luar negeri seperti India, Sri Lanka ataupun di kepulauan Nusantara (Indonesia).

Kelapa atau *Cocos nucifera* merupakan tanaman yang paling besar peranannya dan mempunyai manfaat yang beragam dalam kehidupan manusia, di antaranya sebagai bahan pangan, bumbu, penyedap, minyak konsumsi utama, bahan dasar industri pangan dan hiasan dalam berbagai upacara adat. Kemampuan untuk berbuah pun cukup tinggi. Sebuah pohon kelapa mampu menghasilkan sekitar 40-200 buah kelapa per tahun. Dari lapisan kulit yang terluar dan terdalam buah kelapa ini terdapat lapisan sabut, dan selanjutnya ada tempurung yang melapisi daging buah kelapa dan air kelapa (air buah) yang memiliki nilai gizi tinggi. Dagingnya bila diparut dan dibuat santan berguna untuk bahan campuran kue dan berbagai jenis masakan. Air kelapanya pun bisa diminum atau dipakai sebagai bahan cuka dan obat-obatan. Sedangkan dari bunga yang muda bisa disadap untuk pembuatan nira, cuka, arak, dan gula kelapa. Begitu banyaknya manfaat pohon kelapa bagi manusia (Yuliadi, 2012:5-9).

Daging buah kelapa merupakan jaringan yang berasal dari inti lembaga yang disebut sel kelamin jantan yang membelah diri. Daging buah kelapa berwarna putih, lunak dan tebal sekitar 8-10 mm. Daging buah kelapa memiliki sumber protein yang penting dan mudah dicerna. kandungan zat dan gizinya tergantung umur buah.

Tabel 1.1 Komposisi Daging Kelapa Dalam 100 gr

Komposisi	Buah muda	Buah ½ tua	Buah tua
Kalori (kal)	68 kal	180 kal	359 kal
Protein (gr)	1	4	3,4
Lemak (gr)	0,9	13	34,7
Karbohidrat (gr)	14	10	14
Kalsium (mg)	17	8	21
Fosfor (mg)	30	35	21
Besi (mg)	1	0,5	2
Aktivitas Vit A (IU)	-	10	-
Thiamin (mg)	-	70,1	-
Asam askorbat (mg)	4	4	2
Air (g)	83,3	70	46,9
Bagian lain yang bisa dimakan (g)	53	53	53

Sumber : (Sarmidi, 2009:11)

Banyak pengusaha-pengusaha besar maupun kecil yang bersaing dalam makanan yang berasal dari olahan buah kelapa, salah satunya yaitu kue sagon. Kue sagon merupakan salah satu jenis jajanan pasar yang terbuat dari tepung ketan dan kelapa parut. Jajanan pasar ini memang memiliki cita rasa yang beragam dan enak dilidah. Tak heran jika jajanan tradisional warisan leluhur kita ini tetap bertahan hingga saat ini (Anonim, 2013).

Banyaknya pengusaha-pengusaha yang memproduksi kue sagon, maka di diperlukan strategi yang jitu dan inovasi dari kue sagon tersebut untuk mengatasi persaingan antar pengusaha. Pada umumnya kue sagon terbuat dari tepung ketan dan kelapa sebagai bahan dasarnya, tetapi kue sagon “HEKSA” ini terbuat dari tepung beras dan kelapa yang telah disangrai. Tepung beras ini bisa membuat kue sagon lebih renyah jika dibanding dengan kue sagon yang menggunakan tepung ketan. Cara pembuatannya pun berbeda dengan kue sagon pada umumnya, serta bentuknya yang unik membuat kue sagon ini lebih menarik. Kue sagon memiliki pangsa pasar yang relative sangat luas, karena setiap orang tentunya banyak yang menyukai kue tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat dirumuskan masalah yaitu “Bagaimana analisis usaha kue sagon “HEKSA” di Desa Kesilir Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember berdasarkan analisis BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio, dan ROI (*Return On Investment*)”.

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas, maka tujuan Tugas Akhir ini adalah untuk mengetahui Bagaimana analisis usaha kue sagon “HEKSA” di Desa Kesilir Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember berdasarkan analisis BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio, dan ROI (*Return On Investment*).

1.3.2 Manfaat

Manfaat yang diharapkan sebagai berikut :

1. Dapat digunakan sebagai sumbangan pikiran dan kreatifitas bagi usaha produksi yang lain.
2. Sebagai upaya meningkatkan kreatifitas yang inovatif agar dapat melihat dan meraih peluang-peluang yang ada.
3. Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan bagi yang berminat untuk berwirausaha kue sagon “HEKSA”.