

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Lathuk bihun nanas merupakan makanan camilan yang jarang dikonsumsi oleh masyarakat. Produk ini baru dikonsumsi oleh orang-orang tertentu saja. Selain makanannya yang unik berbahan utamanya bihun, lathuk bihun nanas ini juga sangat digemari oleh masyarakat terutama di daerah Patrang. Bentuk kue ini seperti Gethuk tela yang di taburin dengan parutan kelapa sebagai hiasannya. Lathuk bihun nanas ini kenyal jika dimakan yang bikin rasanya enak yaitu dengan adanya campuran buah nanas didalam adonannya.

Lathuk bihun nanas tersebut memiliki pangsa pasar yang relatif sangat luas karena lathuk bihun nanas ini belum ada dipasaran sehingga konsumen ingin tau rasa kue tersebut, sehingga konsumen ada rasa ingin mencoba lathuk bihun nanas ini. Didaerah yang sudah mengenal kue ini, bahwa konsumen banyak yang menyukai kue lathuk bihun nanas tersebut, dari segi rasa yang enak, bentuk yang unik, serta harga yang relatif murah sehingga dapat menarik bagi para konsumen untuk membeli. Kebutuhan akan lathuk bihun nanas diduga masih perlu ditingkatkan sejalan dengan kenaikan pendapatan atau jumlah penduduk. Kemungkinan terjadinya peningkatan permintaan dicerminkan dari adanya kecenderungan meningkatnya kebutuhan konsumsi langsung dan sebagai penggerak arus perdagangan bahan-bahan yang sangat dibutuhkan pada pembuatan kue, antara lain bihun, nanas, gula, dan lain-lain untuk memenuhi resep adonan membuat kue tersebut.

Pemilihan usaha lathuk bihun nanas ini merupakan suatu pilihan yang tepat karena mempunyai keunikan rasa dan tampilan bahan yang baru, dibanding dengan usaha Kue-kue lainnya. Seperti halnya kue gethuk, kue klepon, kue cenil, dll. Pemberian buah nanas untuk membuat kue lathuk bihun nanas ini menjadi rasa yang segar dan unik seperti juga tambahan parutan kelapa di atasnya. Selain itu pengemasan yang praktis seperti menggunakan kemasan mika kecil. Persaingan yang sangat ketat membutuhkan strategi yang jitu dalam melakukan pemasaran agar produk tidak kalah bersaing dengan produk perusahaan lain.

Penganekaragaman rasa, pengemasan, pemasaran produk secara maksimal, serta pelayanan yang memuaskan, merupakan suatu keunggulan suatu produk di pasaran.

Pemilihan usaha lathuk bahun nanas ini sangat tepat sabagai alternatif yang dapat digunakan untuk bahan penelitian dan berwirausaha, diharapkan mampu meningkatkan pendapatan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat serta melancarkan perekonomian bangsa. Untuk mengetahui sejauh mana usaha tersebut layak atau tidaknya untuk dijalankan, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat memberikan manfaat dan keuntungan bagi usaha tersebut serta kelangsungan dari usaha lathuk bahun nanas tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat dirumuskan masalah yaitu :

1. Bagaimana proses pembuatan lathuk bahun nanas yang ada di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana analisis usaha pembuatan lathuk bahun nanas berdasarkan metode analisis BEP , R/C Ratio dan ROI?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah diatas maka, tujuan tugas akhir ini adalah:

1. Mengetahui proses pembuatan lathuk bahun nanas yang ada di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
2. Mengetahui usaha pembuatan lathuk bahun nanas dengan cara menggunakan metode analisis BEP, R/C Ratio dan ROI.

1.3.2 Manfaat

Manfaat yang diharapkan sebagai berikut :

1. Sebagai upaya meningkatkan kreatifitas yang inovatif agar dapat melihat dan meraih peluang-peluang yang ada.
2. Menambah variasi produk olahan bihun sehingga dapat dijadikan alternatif usaha baru seperti pembuatan lathuk bihun nanas.
3. Dapat memberi wawasan bagi Mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja.