

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dunia pertanian memberikan banyak jalan bagi masyarakat Indonesia untuk meningkatkan perekonomiannya, karena kebutuhan terbesar masyarakat Indonesia maupun dunia bergantung pada hasil dari usaha pertanian. Ini merupakan suatu kesempatan bagi masyarakat Indonesia untuk berbisnis di bidang pertanian. Dalam berbisnis di bidang pertanian perlu adanya suatu keberanian, karena sampai saat ini fluktuasi harga dari produk pertanian masih menjadi masalah terbesar, karena itulah masyarakat sangat jarang yang mau berbisnis dibidang ini. Untuk memulai berbisnis dibidang pertanian sebenarnya tidak perlu terjun langsung untuk berbudidaya, karena berbisnis didalam pertanian bisa dengan memanfaatkan hasil dari suatu produk pertanian tersebut kemudian diolah menjadi suatu produk olahan tertentu. Hasil-hasil produk pertanian di Indonesia sangat beragam, mulai dari kebutuhan pokok seperti beras, umbi, sayur - sayuran dan buah - buahan sampai kebutuhan pelengkap maupun pengganti seperti singkong, ubi, talas, keladi dan produk obat-obatan. Hasil dari pertanian yang berupa kebutuhan pokok biasanya memiliki harga yang relatif tinggi dibandingkan dengan hasil dari produk pelengkap ataupun pengganti, oleh karena itu perlu adanya usaha untuk bisa meningkatkan nilai jual dari produk pelengkap seperti singkong, ubi, talas, gadung dan produk obat-obatan dengan cara diolah menjadi berbagai macam olahan dari tanaman - tanaman tersebut. Salah satu produk pertanian yang dapat diolah menjadi berbagai macam olahan adalah tanaman gadung atau bisa juga di sebut umbi gadung.

Tanaman gadung tergolong tanaman umbi-umbian yang cukup populer walaupun kurang mendapat perhatian. Gadung menghasilkan umbi yang dapat dimakan, namun mengandung racun alkaloid dioskorina (*dioscorine*) yang dapat mengakibatkan pusing dan muntah apabila kurang benar pengolahannya. Produk gadung yang paling dikenal adalah dalam bentuk keripik meskipun rebusan

gadung juga dapat dimakan, biasanya olahan gadung juga di beri beberapa rasa selain rasa original misalnya rasa balado,asin dan manis. Salah satu olahan umbi gadung adalah kripik gadung aneka rasa. Proses pengolahan racun pada umbi gadung memiliki beberapa cara salah satunya yaitu dengan melakukan perendaman dengan air garam selama \pm 1 hari. Dengan melakukan proses perendaman tersebut umbi gadung sudah bebas dari racun yang menempel pada bagian dalamnya sehingga dapat di olah menjadi makanan ringan seperti kripik gadung.

Kripik Gadung merupakan kripik yang terbuat dari umbi gadung yang telah di olah sehingga dapat dimakan, Kripik Gadung sendiri mempunyai rasa yang gurih dan renyah apalagi bila ditambah dengan bumbu balado dan bumbu asin akan terasa lebih nikmat dan gurih selain menambah rasa juga dapat menaikkan nilai jual dari Kripik Gadung itu sendiri sehingga cocok untuk di buat usaha oleh masyarakat. Kripik gadung dapat dinikmati dalam berbagai suasana seperti saat nonton tv atau bersantai dengan keluarga. Kripik gadung merupakan makanan yang sering dijumpai, dengan rasa khasnya yaitu gurih yang sangat disukai oleh semua kalangan, tetapi banyak lansia yang menyukainya meskipun memiliki tekstur yang agak keras. Penjualan kripik gadung aneka rasa dapat dilakukan langsung kepada konsumen, melalui toko-toko, warung, kampus, bahkan disekolah. Rasa gurih yang sangat dominan pada kripik gadung mengakibatkan konsumen enggan untuk membeli lagi, maka perlu pengolahan lebih lanjut agar kripik gadung dapat dinikmati kembali oleh para konsumen, sehingga dapat meningkatkan nilai jual kripik gadung itu sendiri. Pesaing dalam usaha kripik gadung sangat banyak, maka usaha kripik gadung yang didirikan harus berbeda dari para pesaing, terutama pada segi rasa, didukung dengan kemasan yang unik, serta strategi pemasaran yang baik maka dengan mudah untuk mendapatkan konsumen kembali.

Usaha Kripik Gadung Aneka Rasa memiliki prospek yang baik dari segi bahan baku yang mudah didapat dan selalu tersedia dipasar, serta proses pembuatan yang mudah meskipun pada proses penghilangan racun agak susah. Penambahan rasa pada kripik gadung bertujuan untuk memberi variasi agar dapat

memiliki banyak pilihan yang diminati konsumen. Hal tersebut sangat mempengaruhi penjualan, bertujuan agar konsumen dapat memilih rasa yang disukainya sehingga konsumen lebih sering membeli karena banyak pilihan rasa.

Kebanyakan usaha keripik gadung dimasyarakat tidak ada perkembangan sama sekali. Keripik gadung aneka rasa masih dikatakan baru, sehingga diperlukan analisis pada keripik gadung aneka rasa untuk mengetahui usaha keripik gadung aneka rasa layak diusahakan atau tidak untuk diusahakan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah di atas, maka tujuan pelaksanaan tugas akhir adalah :

1. Bagaimana proses pembuatan Keripik Gadung Aneka Rasa yang aman?
2. Bagaimana analisis usaha Keripik Gadung Aneka Rasa berdasarkan analisis *Break Event Point*, *Revenue Cost Ratio (R/C)*, dan *Return On Investment (ROI)* ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah di atas, maka tujuan pelaksanaan tugas akhir adalah :

1. Mengetahui proses pembuatan Keripik Gadung Aneka Rasa untuk menghasilkan keripik yang bebas racun.
2. Mengetahui analisis usaha Keripik Gadung Aneka Rasa berdasarkan analisis *Break Event Point (BEP)*, *Revenue Cost Ratio (R/C)*, dan *Return On Investment (ROI)*.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan di atas, tugas akhir ini diharapkan dapat digunakan sebagai:

1. Memberikan pengetahuan tentang cara berwirausaha yang baik dan menguntungkan kepada mahasiswa sehingga mau untuk mencoba berwirausaha Keripik Gadung Aneka Rasa
2. Menumbuhkan jiwa wirausaha kepada mahasiswa
3. Dapat di jadikan salah satu acuan untuk mahasiswa yang mau berwirausaha dengan bahan baku gadung