

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saat ini kebutuhan pangan berprotein di semua negara sangatlah tinggi tanpa terkecuali negara Indonesia. Kebutuhan pangan berprotein tiap tahunnya selalu meningkat seiring dengan bertambahnya penduduk di negara Indonesia. Kondisi ini tidak sesuai dengan Indonesia yang kaya akan sumber daya alam. Banyak tanaman di tanah Indonesia yang hidup dan bisa dijadikan makanan untuk memenuhi kebutuhan baik tanaman pertanian maupun tanaman perkebunan.

Jahe (*Zingiber officinale* Rosc) merupakan tanaman rempah yang dimanfaatkan sebagai minuman atau campuran pada bahan pangan. Rasa jahe yang pedas bila dibuat minuman memberikan sensasi pelega dan penyegar tenggorokan. Rimpang jahe juga berkhasiat sebagai obat selain sebagai penyedap masakan/minuman. Jahe banyak dimanfaatkan untuk asupan makanan, industri makanan/minuman atau bahan obat. Oleh karena itu, rimpang jahe banyak dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan tersebut. Rimpang jahe memiliki kandungan vitamin A, B, C, lemak, protein, pati, dammar, asam organik, oleoresin (*gingerin*), dan minyak terbang (*Zingeron, zingero, zingeberol, zingiberin, borneol, sineol, dan feladren*). Selain itu, rimpang jahe juga mengandung minyak asiri dan oleoresin. Oleoresin merupakan campuran resin dan minyak asiri yang diperoleh dari pelarut organik (Setyaningrum dan Cahyo, 2013).

Jahe mempunyai banyak manfaat bagi kesehatan, olahan makanan berbahan baku jahe masih jarang dikembangkan, karena tanaman ini sangat identik dengan obat sehingga banyak masyarakat yang menganggap tanaman berimpang ini digunakan sebagai bahan obat saja. Tidak banyak yang tahu bahwa jahe juga bisa digunakan sebagai bahan pembuatan kue. Sangat tepat jika dalam pengembangannya dijadikan bahan campuran pembuatan kue, karena dengan menggunakan sebagai bahan campuran pembuatan kue maka nilai ekonomis jahe akan meningkat.

Produk olahan cookies garut rasa jahe di Desa Andongsari belum dikenal oleh masyarakat sekitar. Produk ini tergolong produk baru, kebanyakan olahan cookies hanya menggunakan rasa manis, gurih dan asin sebagai varian rasanya. Kondisi tersebut sangat mendukung untuk mengembangkan produk baru ini, dengan menambahkan rasa jahe pada olahan cookies tersebut bisa menambahkan nilai jual dan lebih mengembangkan olahan makanan yang menggunakan jahe sebagai varian rasa.

Produk olahan cookies garut rasa jahe sangat cocok dikonsumsi sebagai teman saat minum kopi maupun teh. Produk ini akan dikembangkan dan dipasarkan di Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember. Pemilihan tempat pemasaran ini dilakukan karena di Ambulu dikenal sebagai tempatnya warung kopi, dan kondisi masyarakatnya yang masih terbuka, sehingga sangat tepat sebagai bahan percobaan untuk mengenalkan produk baru makanan ringan ini. Strategi ini digunakan agar dapat memudahkan pemasaran dan dapat meminimalkan biaya transportasi pemasaran.

Pembuatan produk olahan cookies garut rasa jahe ini bertujuan mencari keuntungan dan juga memperkenalkan olahan tersebut sebagai makanan ringan yang bergizi dan bervitamin tinggi, juga ingin mengetahui keuntungan usaha cookies garut rasa jahe, sehingga nantinya bisa dimanfaatkan sebagai lapangan usaha baru bagi masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan “Cookies Garut Rasa Jahe”?
2. Bagaimana usaha “Cookies Garut Rasa Jahe” di Desa Andongsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember, menguntungkan diusahakan atau tidak jika berdasarkan analisis *Break Event Point* (BEP), *Return On Investmen* (ROI), dan *Revenue- Cost Ratio* (R/C Ratio)?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui proses pembuatan “Cookies Garut Rasa Jahe”.
2. Untuk mengetahui usaha “Cookies Garut Rasa Jahe” di Desa Andongsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember, menguntungkan diusahakan atau tidak jika berdasarkan analisis *Break Event Point* (BEP), *Return On Investmen* (ROI), dan *Revenue- Cost Ratio* (R/C Ratio).

1.3.2 Manfaat

1. Dapat menciptakan peluang usaha yang baru di industri makanan ringan.
2. Mengenalkan kepada masyarakat tentang olahan cookies rasa jahe dan dapat dijadikan bahan referensi pembaca yang ingin mendirikan usaha olahan kue kering.
3. Dapat membentuk jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa.