

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jember merupakan salah satu kota dengan masyarakat kepadatan penduduk yang cukup tinggi. Pada umumnya masyarakat mengkonsumsi makanan olahan yang berbahan baku tepung terigu seperti mie, roti, dan juga makanan ringan seperti stick. Dilihat dari pangsa pasar, banyak konsumen yang menyukai makanan yang memiliki rasa pedas. Hal ini telah terbukti dengan adanya aneka makanan pedas, seperti keripik pedas, mie pedas dan bakso pedas.

Kondisi penduduk Jember semakin besar maka peluang pasar produk industri bisa dikatakan cukup menjanjikan pada wilayah tersebut. Melihat pangsa pasar yang relatif luas serta banyaknya ketersediaan hasil laut dan hasil pertanian yang ada merupakan alternatif untuk berwirausaha. Oleh karena itu dalam usaha peningkatan hasil olahan dari sektor pertanian dan perikanan, maka dibuatlah suatu inovasi baru yang berupa suatu sajian atau olahan yang sudah dikenal baik oleh masyarakat yaitu stick. Stick ini di olah dengan memanfaatkan hasil pertanian yaitu cabai dan juga sektor perikanan dengan menggunakan ikan pindang.

Stick merupakan jenis makanan ringan yang memiliki rasa manis, asin dan gurih terbuat dari adonan tepung terigu yang di goreng. Stick merupakan kue dengan kadar air yang minimal, sehingga dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama. Stick pada umumnya populer disajikan pada saat perayaan Lebaran dan digemari oleh masyarakat luas baik anak-anak maupun dewasa, karena rasanya yang renyah harganya yang relatif terjangkau dan menjadi pilihan sebagai cemilan sehari-hari. Sehingga stick menjadi makanan ringan yang memiliki harga jual yang tinggi.

Melihat minat masyarakat akan cemilan stick dan untuk memenuhi kepuasan masyarakat akan tersebut dibuatlah suatu inovasi baru dalam usaha pembuatan stick yaitu “Stick Ikan Pindang Pedas”. Dimana stick ini memiliki rasa ikan pindang dan pedas yang berbeda dengan stick lainnya yang hanya memiliki rasa asin, manis.

Pindang merupakan hasil olahan ikan laut dengan cara kombinasi perebusan dan penggaraman yang memiliki gizi protein hewani cukup tinggi bagi penduduk Indonesia. Pindang mempunyai penampakan citarasa, tekstur dan keawetan yang khas dan bervariasi sesuai dengan jenis ikan, kadar garam dan perebusan.

Cabai merupakan salah satu komoditas sayuran yang banyak dibudidayakan oleh petani di Indonesia karena memiliki harga jual yang tinggi dan memiliki beberapa manfaat kesehatan yang salah satunya adalah zat capsaicin yang berfungsi dalam mengendalikan penyakit kanker. Selain itu kandungan vitamin C yang cukup tinggi pada cabai dapat memenuhi kebutuhan harian setiap orang, namun harus dikonsumsi secukupnya untuk menghindari nyeri lambung.

Usaha stick ikan pindang pedas ini diharapkan mampu memenuhi kepuasan masyarakat akan cemilan stick serta mampu menyerap tenaga kerja yang nantinya dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat sehingga melancarkan perekonomian bangsa. Untuk mengetahui sejauh mana usaha tersebut layak atau tidaknya dijalankan, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat manfaat dan keuntungan bagi usaha tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan masalah yaitu “Bagaimana Analisis Usaha Stick Ikan Pindang Pedas di Desa Tutul Tegalsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember berdasarkan analisis BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio dan ROI (*Return on Investment*)” ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dari tugas akhir ini yaitu mengetahui bagaimana analisis Stick Pindang Pedas di Desa Tutul Tegalsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember berdasarkan analisis BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio dan ROI (*Return on Investment*).

1.4 Manfaat

Manfaat dilaksanakan Tugas Akhir ini yaitu:

1. Memberikan wawasan serta pembelajaran untuk melatih jiwa wirausaha bagi mahasiswa yang ingin mencoba berwirausaha.
2. Memberikan inovasi kepada mahasiswa untuk memanfaatkan ikan pindang menjadi produk baru.
3. Mengenalkan kepada masyarakat tentang stick ikan pindang pedas dan dijadikan bahan pertimbangan yang ingin melaksanakan pembuatan stick ikan pindang pedas.