

I.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pertumbuhan dan perkembangan bisnis makanan ringan atau camilan di Indonesia kini semakin pesat, terbukti dengan menjamurnya toko makanan dan warung di tiap-tiap daerah. Camilan memiliki banyak ragam, mulai dari kerupuk, snack, kue, hingga manisan. Camilan tidak hanya disukai oleh anak-anak, melainkan juga remaja, dewasa, hingga orang lanjut usia.

Menurut Rita Patriasih (2007) manisan buah adalah buah yang diawetkan dengan penambahan gula pada konsentrasi tinggi. Terdapat dua macam bentuk hasil olahan manisan buah, yaitu manisan basah dan manisan kering. Manisan basah diperoleh setelah penirisan buah dari larutan gula, sedangkan manisan kering merupakan proses lanjutan dari manisan basah yaitu dikeringkan dengan cara dijemur atau dioven.

Buah-buahan yang biasa digunakan untuk manisan basah adalah jenis buah yang cukup keras seperti pala, mangga, kedondong, kolang-kaling, salak, nanas dan lain-lainnya. Sedangkan buah-buahan yang biasa digunakan untuk membuat manisan kering adalah jenis buah yang lunak seperti pepaya, sirsak, dan lain-lainnya. Manisan buah yang baik berwarna kekuning-kuningan, kenyal bila digigit, dan tahan disimpan selama dua minggu sampai satu bulan.

Anonim (2013)-a agar-agar atau agarosa adalah zat yang berupa gel yang diolah dari rumput laut atau alga. Agar-agar adalah karbohidrat dengan berat molekul tinggi yang mengisi sel dinding rumput laut. Ia tergolong kelompok pectin dan merupakan suatu polimer yang tersusun dari monomer galaktosa. Agar-agar dapat dibentuk sebagai bubuk dan diperjualbelikan.

Anonim(2013)-b gula adalah suatu karbohidrat sederhana yang menjadi sumber energi dan komoditi perdagangan utama. Gula paling banyak diperdagangkan dalam bentuk Kristal sukrosa padat. Gula digunakan untuk mengubah rasa menjadi manis dan keadaan makanan dan minuman. Gula

sederhana seperti glukosa (yang diproduksi dari sukrosa dan enzim atau hidrolisis asam), menyimpan energi yang akan digunakan oleh sel.

Produk manisan agar-agar ini dianggap layak untuk dipasarkan karena dilihat dari bentuk, aroma, dan rasa yang tidak kalah dengan manisan sejenisnya. Selain dilihat dari bentuk, aroma dan rasa; manisan agar-agar ini sangat aman dikonsumsi oleh semua kalangan baik anak-anak, dewasa, maupun lanjut usia.

Biasanya beberapa hal yang menjadi kendala dalam pengembangan usaha ini antara lain produksi dan pemasaran. Selain terdapat kendala dalam usaha ini, juga terdapat peluang yang sangat menguntungkan, karena adanya industri-industri kecil mampu membuka peluang kerja bagi masyarakat sehingga dapat memberdayakan sumber daya manusia yang ada sebagai tenaga kerja yang efektif dan efisien. Usaha yang akan dilakukan adalah usaha industri “manisan agar-agar” yang merupakan inovasi baru dalam usaha. Diproduksi secara langsung dan menjual sendiri produknya. Diharapkan dari usaha ini dapat memperoleh keuntungan dan dapat memperbaiki kualitas makanan Indonesia.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan masalah yaitu apakah usaha manisan agar-agar di Desa Tegalboto Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember menguntungkan atau tidak untuk diusahakan berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio, dan ROI.

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Tugas Akhir yaitu untuk melakukan analisis usaha manisan agar-agar di Desa Tegalboto Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember menguntungkan atau tidak untuk diusahakan berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio dan ROI.

1.3.2 Manfaat

1. Dapat digunakan sebagai sumbangan pemikiran dan kreatifitas bagi usaha produksi manisan agar-agar yang lain.
2. Dapat memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan.
3. Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan bagi yang berminat untuk berwirausaha manisan agar-agar.