

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daun salam merupakan tumbuhan yang mudah hidup di dataran rendah maupun tinggi. Hermanto (2007) menyatakan bahwa daun salam tingginya mencapai 25 m. Daunnya yang rimbun, berbentuk lonjong/bulat telur, berujung runcing bila diremas mengeluarkan bau harum. Daun salam mengandung zat-zat bahan warna, zat samak dan minyak atsiri yang bersifat anti bakteri.

Daun salam biasanya dimanfaatkan sebagai salah satu bumbu dapur atau rempah yaitu penyedap karena memiliki aroma khas yang bisa menambah kelezatan masakan. Tanaman salam merupakan salah satu tanaman yang sering dimanfaatkan masyarakat untuk pengobatan alternatif (Harismah dan Chusniatun, 2016). Saat ini di Desa Pancakarya Kecamatan Ajung Kabupaten Jember potensi tanaman salam banyak ditemukan dipekarangan rumah, sehingga masyarakat banyak memanfaatkan tanaman salam dengan menjual daunnya dengan harga yang relatif murah. Melihat murahnya harga daun salam, maka ada peluang untuk meningkatkan nilai ekonomis daun salam yaitu dengan memanfaatkan usaha makanan ringan.

Melihat potensi daun salam di Desa Pancakarya Kecamatan Ajung Kabupaten Jember, maka penulis tertarik untuk memanfaatkan daun salam untuk dijadikan sebuah usaha agar potensi daun salam di masyarakat menjadi lebih baik, oleh karena itu penulis tertarik melakukan pengolahan daun salam menjadi *stick* daun salam untuk meningkatkan nilai ekonomis dari daun salam. Dengan adanya produk ini dapat menjadi salah satu alternatif bagi masyarakat sebagai produk camilan yang renyah dan gurih. Pada saat ini *stick* daun salam termasuk produk baru di pasaran, karena itu untuk mengetahui seberapa jauh usaha ini dapat bermanfaat dan menjadi peluang bisnis serta prospek yang bagus, maka diperlukan analisis usaha seperti BEP, R/C Ratio dan ROI agar dapat diketahui apakah usaha tersebut layak atau tidak untuk diusahakan.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagairmana proses pembuatan *stick* daun salam di Desa Pancakarya Kecamatan Ajung Kabupaten Jember?
2. Bagairmana analisis usaha *stick* daun salam di Desa Pancakarya Kecamatan Ajung Kabupaten Jember?
3. Bagairmana proses pemasaran *stick* daun salam di Desa Pancakarya Kecamatan Ajung Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini yaitu :

1. Melakukan proses pembuatan *stick* daun salam di Desa Pancakarya Kecamatan Ajung Kabupaten Jember.
2. Menganalisis usaha *stick* daun salam berdasarkan *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI).
3. Menerapkan bauran pemasaran dalam usaha *stick* daun salam di Desa Pancakarya Kecamatan Ajung Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat dilaksanakannya tugas akhir ini yaitu :

1. Memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja baru.
2. Meningkatkan kreativitas mahasiswa untuk meraih peluang usaha.
3. Mengetahui proses pembuatan *stick* daun salam.
4. Mengetahui proses pemasaran *stick* daun salam.