

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ubi kayu merupakan salah satu sumber pati utama di Indonesia, salah satunya yang terdapat produksi di kabupaten probolinggo. Kabupaten Probolinggo memiliki potensi ubi kayu yang cukup besar, namun produksi ubi kayu yang cukup besar dapat mengimbangi dengan adanya industry yang mengolah ubi kayu lebih lanjut. Adapun luas panen dan produksi singkong di Kabupaten Probolinggo dapat dilihat pada Tabel 1.1 berikut:

Tabel 1.1 Luas Panen, Rata-rata Produksi dan Total Produksi Ubi Kayu Menurut Kecamatan 2018.

No	Kecamatan	Luas panen (ha)	Produktivitas (kw/Ha)	Produksi (Ton)
1	Sukapura	205	146	3,003
2	Sumber	58	146	850
3	Kuripan	-	-	-
4	Bantaran	395	212	8,366
5	Leces	367	146	5,376
6	Tegalsiwalan	698	146	10,224
7	Banyuanyar	183	146	2,681
8	Tiris	1,446	146	21,181
9	Krucil	296	146	4,336
10	Gading	-	-	-
11	Pakuniran	1,476	146	21,620
12	Kotaanyar	23	146	337
13	Paiton	-	-	-
14	Besuk	-	-	-
15	Kraksaan	-	-	-
16	Krejengan	765	146	11,206
17	Pajarakan	-	-	-
18	Maron	92	146	1,348
19	Gending	-	-	-
20	Dringu	-	-	-
21	Wonomerto	607	201	12,217
22	Lumbang	700	146	10,254
23	Tongas	384	104	3,981
24	Sumberasih	9	146	132
Jumlah/Total		7,704	152	117,111
Jumlah/Total 2017		8,048	146	117,888
Jumlah/Total 2016		7,849	152	118,918

Sumber: Kabupaten Probolinggo Dalam Angka 2019

Singkong (*Manihot utilissima*) merupakan salah satu tanaman pangan rakyat Indonesia dan memiliki kelebihan tertentu dibandingkan tanaman pangan lainnya, yaitu harganya murah, mudah diusahakan, biaya produksi rendah, mengandung banyak karbohidrat lokal yang menduduki urutan ketiga terbesar setelah padi dan jagung. Tanaman ketela pohon ini dapat tumbuh sepanjang tahun di daerah tropis dan memiliki daya adaptasi yang tinggi terhadap kondisi berbagai tanah, selain itu mudah ditanam serta tidak terlalu membutuhkan banyak perawatan khusus. Kulit singkong mudah dikupas dan daging singkong mengandung kadar pati yang tinggi. Daun hingga umbi singkong mempunyai banyak manfaat yaitu sebagai sayur, diolah menjadi berbagai makanan tradisional dan modern, hingga kulit singkong yang dapat digunakan sebagai pakan ternak. Harga singkong relatif murah yaitu berkisar antara Rp. 3.000 hingga Rp. 4.000 per kilogram. Tanaman ini merupakan bahan baku yang paling potensial untuk diolah menjadi rengginang singkong rasa terasi.

Rengginang merupakan produk pangan sejenis kerupuk yang bersifat renyah karena mengalami pengembangan selama penggorengan dengan bahan dasar beras ketan yang biasanya berbentuk bulat - pipih dengan diameter 5 – 7 cm. Berbagai wilayah di Indonesia, ada beberapa macam rengginang dengan cara pembuatan yang berbeda-beda. Perbedaan itu terutama dalam hal bumbu yang ditambahkan, variasi bentuk rengginang, dan variasi rasa. Meskipun demikian, secara umum proses pembuatan rengginang tersebut kurang lebih relatif sama atau serupa (Putranto, 2014).

Rengginang singkong rasa terasi merupakan produk makanan berbahan baku singkong yang memiliki cita rasa lokal sangat prospek dikembangkan. Penjualan rengginang singkong rasa terasi untuk meningkatkan volume penjualan, pengusaha harus memberikan keunikan atau ciri khas dari produk. Salah satunya yaitu kemasan dalam produk yang mempunyai peranan penting dalam penjualan. Pengembangan suatu kemasan yang baik untuk produk yang baru memerlukan banyak pertimbangan seperti menetapkan konsep kemasan dan label yang bagus mampu menarik minat konsumen. Usaha rengginang singkong ini merupakan usaha baru yang didirikan untuk memperoleh keuntungan dan menciptakan

peluang usaha baru serta untuk mengetahui kelayakan rengginang singkong rasa terasi yang memberikan manfaat bagi masyarakat maupun penulis sendiri, sehingga diperlukan analisis usaha baru rengginang singkong rasa terasi ini layak atau tidak untuk dikembangkan. Berdasarkan hal tersebut, maka dalam kegiatan ini akan dilakukan analisis usaha rengginang singkong berdasarkan *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), *Return On Investment* (ROI) dan bauran pemasarannya agar dapat mengetahui tingkat kelayakan usaha tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka dapat kita ketahui rumusan masalah yaitu :

1. Bagaimana proses produksi Rengginang Singkong Rasa Terasi Di Desa Karangren Kecamatan Krejengan Kabupaten Probolinggo?
2. Bagaimana menganalisis usaha Rengginang Singkong Rasa Terasi Di Desa Karangren Kecamatan Krejengan Kabupaten Probolinggo?
3. Bagaimana memasarkan usaha Rengginang Singkong Rasa Terasi?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah di atas maka, tujuan Tugas Akhir ini adalah :

1. Melaksanakan proses produksi Rengginang Singkong Rasa Terasi Di Desa Karangren Kecamatan Krejengan Kabupaten Probolinggo.
2. Melaksanakan analisis usaha Rengginang Singkong Rasa Terasi Di Desa Karangren Kecamatan Krejengan Kabupaten Probolinggo.
3. Melaksanakan pemasaran usaha Rengginang Singkong Rasa terasi.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan Tugas Akhir maka manfaat di laksanakan Tugas Akhir yaitu :

1. Dapat dijadikan sebagai bahan acuan bagi mahasiswa yang berani mencoba berwirausaha dengan bahan baku singkong.

2. Dapat dijadikan referensi dan pandangan Tugas Akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember.
3. Bagi penulis, dapat dijadikan sebagai bahan untuk menyelesaikan Tugas Akhir di Politeknik Negeri Jember.