

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris dimana perekonomian Indonesia sebagian besar berasal dari sektor pertanian. Negara Indonesia memiliki sumber kekayaan alam yang melimpah dan dapat dimanfaatkan sedemikian rupa agar dapat memiliki nilai tambah sehingga mampu mengurangi banyaknya pengangguran dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat Indonesia. Untuk itu sangat diperlukan adanya perbaikan mutu pendidikan dan harus ada kreatifitas untuk dapat memanfaatkan sumber daya yang sangat berpotensi khususnya dibidang pertanian sehingga muncul adanya ide atau gagasan baru yang inovatif dan mampu mengajarkan bagaimana caranya berwirausaha yang sukses dan dapat bermanfaat bagi masyarakat sekitar sehingga dapat membuka usaha baru dan dapat meminimalkan pengangguran yang ada disekitar kita.

Salah satu kegiatan wirausaha yang dapat dilakukan yaitu pengolahan bahan kentang untuk dijadikan salah satu jajanan pasar. Agar - agar merupakan makanan yang sudah banyak dikenal oleh masyarakat Indonesia dimana bahan baku yang digunakan untuk proses pembuatannya adalah menggunakan bubuk agar - agar. Namun yang terpenting adalah bagaimana mengolah dan memberikan inovasi terhadap suatu produk sehingga dapat menarik perhatian konsumen dan dapat menambah nilai produk sesuai dengan inovasi yang ditambahkan pada produk itu sendiri.

Bahan baku kentang dapat dijadikan sebagai satu dari sekian banyak bahan baku alternatif yang dapat dimanfaatkan untuk dijadikan kreasi dari makanan pasar. Usaha pembuatan agar – agar kentang layak untuk dilakukan sebab kentang merupakan bahan makanan yang banyak dijumpai di berbagai daerah Indonesia. Selain memiliki rasa yang enak dan gurih, harga kentang di pasar relatif murah dan dapat dijangkau oleh semua kalangan masyarakat. Proses pengolahan lebih lanjut produk agar – agar kentang ini akan memiliki cita rasa yang khas dan mudah diterima oleh lidah konsumen.

Produk olahan dari kentang ini dapat menjadi salah satu alternative bagi masyarakat sebagai produk makanan yang memiliki nilai gizi yang tinggi. Selain itu dapat meningkatkan kreatifitas dan inovatif agar dapat menambah nilai jual dari kentang serta mampu menyerap tenaga kerja yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat serta melancarkan perekonomian bangsa. Agar – agar kentang ini perlu suatu analisis usaha agar dapat memberikan suatu keuntungan yang di dapat dalam usahanya dan manfaat mengkonsumsi makanan sehat yang tidak menggunakan bahan pengawet.

1.2 Rumusan Masalah

Berwirausaha dengan cara mengadakan pengolahan bahan baku menjadi produk baru yang dipasarkan adalah salah satu usaha untuk dapat terus meningkatkan produktivitas sumber daya manusia dimata masyarakat misalnya melalui produk Agar – Agar Kentang.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan masalah adalah:

1. Bagaimana kelayakan usaha Agar – Agar Kentang berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio dan ROI?
2. Bagaimana proses pembuatan Agar – Agar Kentang di Desa Kalisat Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran dari produk Agar – Agar Kentang hingga mampu menarik minat konsumen?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah di atas maka, tujuan tugas akhir ini adalah:

1. Mengetahui tingkat kelayakan usaha Agar – Agar Kentang berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio dan ROI.
2. Mengetahui proses pembuatan Agar – Agar Kentang di Desa Kalisat Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember.
3. Mengetahui proses pemasaran yang tepat dari produk Agar – Agar Kentang.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan dari tugas akhir di atas dapat diperoleh manfaat sebagai berikut :

1. Mahasiswa dapat melaksanakan kegiatan usaha yang kreatif dan inovatif.
2. Dapat menambah pengetahuan dan wawasan bagi mahasiswa sebagai kewirausahaan baru yang dapat dikembangkan dan mudah untuk diusahakan.
3. Dapat digunakan sebagai referensi untuk berwirausaha bagi masyarakat setelah mengetahui usaha Agar – Agar Kentang sebagai salah satu industri rumah tangga.