

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki kesuburan tanah yang tinggi. Secara geografis, Indonesia merupakan negara agraris dimana sebagian besar penduduk Indonesia bekerja pada sektor pertanian. Hingga sampai saat ini, sektor pertanian merupakan sektor yang berperan penting dalam perekonomian nasional dan kelangsungan hidup masyarakat Indonesia. Kesadaran terhadap peran tersebut menyebabkan sebagian besar masyarakat masih tetap memelihara kegiatan pertanian mereka. Berbagai data menunjukkan bahwa di beberapa negara yang sedang berkembang lebih 75% dari penduduk berada di sektor pertanian dan lebih 50% dari pendapatan nasional dihasilkan dari sektor pertanian serta hampir seluruh eksportnya merupakan bahan pertanian (Ario, 2010).

Sektor pertanian Indonesia memiliki berbagai macam hasil pertanian yang digunakan sebagai pemenuhan kebutuhan masyarakat Indonesia. Sektor pertanian dapat menjadi tumpuan perekonomian masyarakat Indonesia, salah satunya di Kabupaten Malang. Kabupaten Malang menyimpan banyak potensi sumberdaya yang memiliki nilai ekonomis. Kesuburan tanah di daerah ini menyimpan potensi untuk menghasilkan komoditi pertanian, diantaranya sayur-mayur seperti kentang. Kentang di Kabupaten Malang sebagian besar dijadikan sebagai bahan masakan rumahan, maka perlu dilakukan diversifikasi pengolahan kentang menjadi produk keripik kentang bumbu balado dengan daun kari untuk menambah peluang usaha.

Keripik merupakan suatu jenis makanan ringan berbahan baku umbi – umbian atau buah-buahan yang banyak diminati oleh masyarakat. Keripik juga mempunyai daya simpan yang cukup tinggi, rasa yang enak gurih dan memiliki banyak variasi sehingga dapat memenuhi selera masyarakat Indonesia. Supaya menarik minat masyarakat terhadap produk keripik maka perlu adanya diversifikasi yaitu penambahan rasa balado dengan daun kari dalam pembuatan keripik.

Kentang (*Solanum tuberosum L*) merupakan salah satu komoditas tanaman hortikultura dari kelompok tanaman sayuran umbi yang sangat potensial sebagai bahan makanan yang mengandung jenis karbohidrat kompleks (Jufri, 2011).

Kandungan karbohidrat pada kentang mencapai sekitar 18%, protein 2.4% dan lemak 0.1%. Total energi yang diperoleh dari 100 gram kentang adalah sekitar 80 kkal (Astawan, 2004). Selain berfungsi sebagai makanan pokok, kentang juga dapat dikreasikan dalam berbagai bentuk masakan seperti pelengkap sayuran, campuran dalam olahan kue, perkedel, kroket, bubur, kripik kentang, krupuk kentang, kentang goreng, tumis, kukus, rebus, dan salad (Rismawati, 2009).

Kripik kentang merupakan makanan ringan yang lebih mengutamakan karakteristik, kerenyahan dan warna dibandingkan kandungan gizinya. Kripik kentang secara umum adalah produk yang dihasilkan melalui tahapan pengupasan, pengirisan, perendaman dalam larutan dan penggorengan (Adiyoga dkk, 1999).

Kripik kentang memiliki peluang usaha yang luas, karena kripik merupakan makanan yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia dan tergolong produk baru karena terdapat inovasi penambahan bumbu balado dan daun kari. Usaha kripik kentang balado dengan daun kari ini menggunakan analisis usaha yang merupakan perencanaan untuk mengetahui sejauh mana usaha tersebut layak atau tidaknya untuk dijalankan serta diperlukan juga bauran pemasaran untuk proses pemasaran produk sehingga dapat diterima oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi kripik kentang balado dengan daun kari di Kelurahan Sukosari Kecamatan Kasembon Kabupaten Malang?
2. Bagaimana analisis usaha terhadap produksi kripik kentang balado dengan daun kari di Kelurahan Sukosari Kecamatan Kasembon Kabupaten Malang?

3. Bagaimana bauran pemasaran produk keripik kentang balado dengan daun kari?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah:

1. Mahasiswa dapat melakukan proses produksi keripik kentang balado dengan daun kari di Kelurahan Sukosari Kecamatan Kasembon Kabupaten Malang.
2. Mahasiswa dapat melakukan analisis usaha produksi keripik kentang balado dengan daun kari di Kelurahan Sukosari Kecamatan Kasembon Kabupaten Malang.
3. Mahasiswa dapat menerapkan bauran pemasaran produk keripik kentang balado dengan daun kari.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan diatas, maka manfaat tugas akhir ini adalah:

1. Dapat dijadikan sumber informasi bagi mahasiswa yang ingin mencoba berwirausaha dengan bahan dasar kentang.
2. Dapat menambah wawasan bagi pembaca yang ingin berwirausaha dengan menggunakan bahan dasar kentang.
3. Dapat dijadikan sebagai referensi tugas akhir mahasiswa Politeknik Negeri Jember.