

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cabai ialah komoditas sayuran yang penting dan bernilai ekonomi tinggi di Indonesia. Hal tersebut terbukti dari luas lahan pertanaman cabai yang mencapai 20% dari total pertanaman sayuran di seluruh Indonesia karena manfaat dan kegunaan cabai tidak dapat digantikan oleh komoditas lainnya, selain itu cabai banyak ditemukan dari Sabang hingga Merauke atau hampir di seluruh pelosok negeri karena tanaman cabai mudah tumbuh di mana saja serta kondisi lingkungan di Indonesia yang meliputi cuaca, iklim, cahaya matahari, dan ketersediaan air sesuai dengan persyaratan tumbuh tanaman cabai. Tidak hanya berfungsi sebagai bahan pangan, cabai merupakan bahan baku industri saat ini, itulah sebabnya setiap saat permintaan dan kebutuhan cabai selalu tinggi (Syukur,2012)

Makanan ringan atau camilan cukup diminati oleh seluruh kalangan masyarakat karena memiliki beragam keunggulan seperti bentuk, rasa, warna dan banyak hal lain yang menunjang penampilan makanan ringan tersebut sehingga tampak menarik hingga konsumen ingin terus menerus mengkonsumsinya terutama camilan yang memiliki rasa pedas karena dapat memberikan sensasi seperti terbakar dalam mulut dimana menambah kenikmatan saat mengkonsumsi camilan.

Pecinta camilan pedas kebanyakan didominasi oleh kalangan anak-anak hingga kalangan dewasa sebagai makanan pendamping saat melakukan aktivitas seperti bekerja, bercengkrama, menonton film dan lainnya, dari tingginya minat masyarakat terhadap camilan pedas maka usaha dibidang ini menjadi peluang bisnis bagi para pengusaha, walaupun sejatinya makanan ringan atau camilan sendiri hanya terfokus di soal rasa yang lezat namun bahan baku pembuatan makan ringan menjadi pertimbangan oleh masyarakat khususnya konsumen kini mereka mulai selektif dalam membeli makanan ringan karena banyak makanan yang menggunakan bahan pewarna dan pengawet secara berlebihan yang dapat merugikan bagi kesehatan tubuh, maka dari itu bahan baku menjadi hal terpenting dalam pembuatan camilan supaya

konsumen dapat mengkonsumsi camilan dengan rasa aman. Salah satu camilan yang cukup populer di kalangan masyarakat adalah stik yang merupakan camilan yang terbuat dari bahan baku tepung terigu dan tepung tapioka dan digoreng sehingga mendapatkan tekstur yang renyah dan gurih. Berbagai macam stik yang sering kita jumpai di pasaran sangat beragam seperti stik sayur bayam dan stik seledri, stik kentang, dan stik bawang. Inovasi terbaru yang diusung pada pengolahan stik yaitu dengan menggunakan bahan utama yaitu cabai merah yang dapat menambah cita rasa pada stik.

Stik cabai merah sangat tepat menjadi makanan ringan untuk semua kalangan, karena dapat menggajal rasa lapar namun tidak menyebabkan rasa kenyang yang berlebihan dan juga aman di konsumsi di semua kalangan baik dari anak-anak hingga dewasa karena tidak menggunakan bubuk pewarna melainkan menggunakan bahan asli yaitu cabai sekaligus menjadi pewarna merah alami pada stik. Rasanya juga gurih, renyah serta enak sehingga sangat tepat dipilih sebagai cemilan untuk menemani segala aktifitas, dengan adanya inovasi terbaru stik cabai merah ini tentunya dapat menciptakan suatu usaha baru dan juga peluang kerja bagi masyarakat sekitar.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan tersebut, maka dapat dirumuskan masalah yaitu :

1. Bagaimana proses produksi stik cabai merah di Kelurahan Badean Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana analisis usaha produk stik cabai merah di Kelurahan Badean Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso?
3. Bagaimana pemasaran stik cabai merah di Kelurahan Badean Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah :

1. Melakukan proses produksi stik cabai merah di Kelurahan Badean Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.
2. Menghitung analisis usaha produk stik cabai merah di Kelurahan Badean Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.
3. Melaksanakan pemasaran stik cabai merah di Kelurahan Badean Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.

1.3 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, diharapkan hasil dari tugas akhir ni adalah:

1. Dapat memberikan wawasan pengetahuan berwirausaha bagi masyarakat serta membuka lapangan kerja baru bagi masyarakat sekitar.
2. Dapat menumbuhkan jiwa kreatif dan inovatif kepada masyarakat terhadap sumber daya yang ada di sekitar.
3. Sebagai referensi baru bagi pembaca sebagai literatur untuk tugas akhir.