

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Singkong merupakan makanan pokok ketiga bagi penduduk Indonesia setelah beras dan jagung. Tanaman ini dapat tumbuh sepanjang tahun di daerah tropis dan sangat mudah beradaptasi dengan berbagai kondisi tanah. Salah satu makanan olahan berbahan dasar singkong adalah keripik singkong. Keripik merupakan gaya kuliner yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia, baik tradisional maupun industri..

Meningkatkan daya saing komoditas ubi-ubian dipasaran adalah dengan melakukan penganeekaragaman produk olahan, salah satunya yaitu Keripik Singkong Rasa *Caramel* Pedas Manis. Keripik Singkong merupakan merupakan hasil olahan yang digemari masyarakat. Selain karena rasanya yang enak dan renyah harganya juga terjangkau. Keripik oleh sebagian masyarakat dianggap sebagai makanan ringan, yang dapat dikonsumsi semua kalangan mulai dari remaja sampai dewasa.

Upaya-upaya ini membantu petani meningkatkan pendapatan mereka karena sifat produk yang mudah busuk dan rusak maka bisa diolah menjadi produk pasca panen. Seiring berkembangnya perekonomian daerah Lumajang, hal inilah yang melatarbelakangi dibukanya usaha keripik singkong berbagai rasa. Keberadaan industri kecil menciptakan peluang yang sangat bermanfaat karena dapat menciptakan lapangan pekerjaan di masyarakat dan memenuhi kebutuhan masyarakat sebagai konsumen.

Selain itu, Keripik Singkong Rasa *Caramel* Pedas Manis dapat memberikan manfaat bagi masyarakat. Usaha Keripik Singkong ini diperlukan analisis usaha untuk menentukan kelayakan suatu usaha. Studi kelayakan bisnis membantu pengusaha maupun calon pengusaha untuk melihat kelayakan ide usaha yang ingin dirintis. Bagi pengusaha, studi kelayakan ini membantunya untuk mengambil keputusan bisnis. Sedangkan bagi calon pengusaha, studi ini membantu menghindarkannya dari kerugian bisnis.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan Keripik Singkong Rasa *Caramel* Pedas Manis di Kecamatan Candipuro Kabupaten Lumajang?
2. Bagaimana analisis usaha Keripik Singkong Rasa *Caramel* Pedas Manis di Kecamatan Candipuro Kabupaten Lumajang?
3. Bagaimana bauran pemasaran Keripik Singkong Rasa *Caramel* Pedas Manis di Kecamatan Candipuro Kabupaten Lumajang?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan rumusan permasalahan yang telah diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini adalah :

1. Dapat melaksanakan proses pembuatan Keripik Singkong Rasa *Caramel* Pedas Manis di Kecamatan Candipuro Kabupaten Lumajang.
2. Dapat mengetahui kelayakan usaha Keripik Singkong Rasa *Caramel* Pedas Manis di Kecamatan Candipuro Kabupaten Lumajang.
3. Dapat mengetahui bauran pemasaran Keripik Singkong Rasa *Caramel* Pedas Manis di Kecamatan Candipuro Kabupaten Lumajang.

1.3.2 Manfaat

Berdasarkan tujuan tugas akhir yang telah diuraikan, maka diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Dapat meningkatkan kreatifitas dalam berwirausaha untuk meraih peluang yang ada.
2. Dapat memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan.
3. Dapat memberikan inovasi baru serta pengembangan produk bagi usaha-usaha dalam bidang pangan dengan memanfaatkan sumberdaya yang sudah ada.