

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pada saat ini makanan ringan sudah tidak asing lagi dikalangan masyarakat. Makanan ringan memiliki nama lain yang sering kita sebut camilan, ciki-cikian, jajan atau kudapan, kriuk-kriuk dan nama yang lain bisa berbeda di lain daerah. Namun dalam bahasa inggris makanan ringan disebut sebagai *snack* yang merupakan istilah bagi makanan yang bukan merupakan menu utama (tidak termasuk sarapan, makan siang maupun makan malam). Makanan ringan adalah makanan yang di konsumsi untuk mengisi perut sesaat dan memasok sedikit energi dalam tubuh yang tujuannya menghilangkan rasa lapar sementara waktu. Makanan ringan dapat disajikan bersamaan dengan makanan utama sebagai bahan pelengkap, sebab makanan ringan memiliki cita rasa yang gurih dan renyah. Salah satu dari jenis produk makanan ringan yaitu rengginang.

Rengginang yaitu sejenis kerupuk tebal berbahan dasar dari beras ketan yang dibentuk bulat dan dikeringkan dengan cara dijemur di bawah panas matahari lalu digoreng dalam minyak goreng panas dengan volume yang cukup banyak. Bahan utama yang biasa digunakan dalam pembuatan rengginang yaitu dari olahan ikan. Tetapi pada produk ini ada yang sedikit berbeda yaitu bahan utama yang terbuat dari campuran daun kelor.

Kelor atau merunggai memiliki nama latin yaitu (*Moringa oleifera* L.). Kelor adalah tanaman yang bisa tumbuh dengan cepat, berumur panjang, berbunga sepanjang tahun, dan tahan kondisi panas ekstrim. Kelor berasal dari daerah tropis dan subtropis di Asia Selatan. Salah satu bagian dari kelor yang dapat dimanfaatkan yaitu daunnya. Daun kelor berbentuk bulat lonjong, dan ukurannya yang kecil tersusun rapi pada sebuah tangkai, biasanya dimasak sebagai sayur. Daun kelor memiliki manfaat penting bagi kesehatan tubuh. (Simbolan dan Katharina, 2007).

Pada daun kelor, terdapat lebih dari 30 zat antioksidan yang bermanfaat untuk kesehatan kulit. Daun kelor kaya akan mineral dan asam amino yang bisa membantu produksi kolagen dan protein keratin, yang penting bagi kesehatan

seluruh jaringan kulit di tubuh. Daun kelor juga memiliki kandungan tinggi vitamin A yang sangat baik untuk kesehatan mata agar organ mata selalu dalam keadaan sehat dan jernih. (Isnain dan Nurhaedah, 2017)

Tujuan dari pembuatan rengginang daun kelor ini yaitu untuk meningkatkan produktivitas sayur kelor, karena sebagian besar masyarakat Indonesia tidak semua suka mengonsumsi sayuran terutama dikalangan anak-anak. Manfaat dari pembuatan produk ini yaitu agar masyarakat mengerti bahwa olahan dari daun kelor sangat banyak dan tidak hanya diolah sebagai sayur saja.

Usaha ini dilakukan untuk menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat pengangguran dan untuk memperoleh keuntungan. Disamping itu usaha ini diharapkan mampu berkembang dikalangan masyarakat dan mempunyai ciri khas tersendiri dari segi rasa. Untuk menentukan usaha ini layak atau tidak, maka perlu beberapa analisis usaha yang digunakan dalam pengembangan usaha tersebut.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian yang ada pada latar belakang tersebut terdapat beberapa rumusan masalah, yaitu :

1. Bagaimana proses produksi rengginang daun kelor di Desa Genteng Kulon Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha rengginang daun kelor di Desa Genteng Kulon Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana proses pemasaran rengginang daun kelor di Desa Genteng Kulon Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah diatas, maka tujuan dari tugas akhir ini, yaitu :

1. Dapat mengetahui dan melakukan proses produksi rengginang daun kelor di Desa Genteng Kulon Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi.
2. Dapat mengetahui dan menganalisis kelayakan usaha rengginang daun kelor di Desa Genteng Kulon Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi.
3. Dapat melakukan proses pemasaran rengginang daun kelor di Desa Genteng Kulon Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi.

### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang ada, terdapat beberapa manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini, yaitu :

1. Memberikan wawasan kepada mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja baru.
2. Dapat meningkatkan kreatifitas mahasiswa dan menjadi inovatif untuk meraih peluang yang ada.
3. Mahasiswa dapat menerapkan secara teori maupun keterampilan tentang ilmu yang telah didapat untuk diaplikasikan di lingkungan masyarakat.