

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keripik atau kripik adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati. Untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah tertentu.

Kebutuhan pembaruan dan penambahan inovasi terhadap segala aspek kehidupan merupakan pokok dalam dunia pemasaran. Inovasi tersebut bisa berupa apa saja seperti dibidang teknologi, kuliner, maupun inovasi pada bidang lainnya. Dibidang kuliner sudah sangat banyak inovasi yang terciptakan oleh pihak kreatif.

Pemenuhan inovasi di bidang kuliner yang relatif mudah banyak diminati oleh pihak kreatif lainnya untuk mengembangkan ide dan mendapat keuntungan. Misalnya inovasi pada makanan ubi dapat dijadikan keripik, kentang dapat dijadikan roti dan masih banyak lagi. Keripik wortel merupakan suatu inovasi cemilan yang dapat dikategorikan sebagai inovasi baru. Makanan ini bertekstur renyah yang menjadi pembeda dengan keripik pada umumnya.

Usaha keripik wortel merupakan suatu usaha yang belum banyak digeluti di wilayah Kabupaten Jember, melihat peluang usaha ini yang sangat besar untuk dapat dikembangkan di wilayah Kabupaten Jember, namun demikian usaha keripik wortel juga menghadapi beberapa kendala antara lain harga bahan baku dan kepastian harga produk. Kondisi ini menarik untuk diamati bahkan di analisis apakah usaha ini benar-benar menguntungkan dan layak untuk dijadikan usaha yang cukup menjanjikan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian data dan fakta dalam latar belakang serta permasalahan dalam usaha keripik wortel, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan antara lain :

1. Bagaimana proses produksi usaha keripik wortel yang baik dan profesional ?
2. Bagaimana menganalisis usaha keripik wortel untuk melihat apakah usaha ini layak dan menguntungkan serta dapat berkelanjutan ?
3. Bagaimana memasarkan produk yang dihasilkan ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan tugas akhir “Usaha Keripik Wortel Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember” ini sesuai dengan latar belakang dan rumusan masalah yang telah disusun antara lain :

1. Mampu melakukan proses produksi usaha keripik wortel dengan baik dan profesional.
2. Mampu menganalisis keuntungan dan kelayakan usaha keripik wortel.
3. Mampu memasarkan produk yang dihasilkan dan menentukan metode pemasaran yang digunakan.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini sebagai berikut :

1. Sebagai bahan informasi untuk dijadikan pertimbangan dalam melakukan usaha keripik wortel.
2. Sebagai usaha meningkatkan kreativitas dan inovatif agar dapat melihat peluang yang ada.
3. Dapat memberikan bekal dan pandangan bagi masyarakat, sehingga memiliki keterampilan untuk menciptakan lapangan pekerjaan.