

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kenikir adalah tumbuhan tahunan yang berbatang pipa dengan garis-garis yang membujur. Daun Kenikir (*Cosmos caudatus Kunth*) biasa dimanfaatkan sebagai lalapan, sayur, dan pecel. Selain itu juga digunakan sebagai penambah nafsu makan, menguatkan tulang, dan menjadi antioksidan alami. Kandungan dalam daun kenikir antara lain *saponin*, *flavonoid*, *polifenol*, dan minyak atsiri (Suparni dan Wulandari, 2012). Daun kenikir tidak hanya dapat di gunakan sebagai bahan pendamping sayur makanan akan tetapi dapat menambah cita rasa dalam suatu olahan makanan ringan yaitu keripik.

Keripik adalah makanan ringan yang diolah melalui teknologi yang sederhana dan mudah. Keripik merupakan hasil dari proses pengolahan makanan dengan cara menyusutkan atau mengurangi kadar air yang dikandung oleh buah - buahan dan sayuran melalui proses penggorengan hingga dihasilkanlah tesktur yang garing dan renyah. Tujuan dari proses ini agar dapat tahan lebih lama dan tentu saja meningkatkan nilai tambah produk tersebut jika dijual salah satunya yaitu keripik daun kenikir.

Keripik daun kenikir adalah keripik yang terbuat dari daun kenikir di campur dengan tepung beras dan di goreng dengan minyak sayur sehingga menimbulkan rasa yang gurih dan renyah, bahan baku untuk membuatnya mudah didapatkan dengan harga yang relatif murah. Selain memiliki rasa yang enak daun kenikir juga memiliki kandungan gizi yang tinggi. Produk keripik daun kenikir dapat dijadikan alternatif peluang bisnis baru. Pada saat ini banyak industri rumah tangga yang memproduksi pada pengolahan pangan khususnya pembuatan keripik, maka dari itu dapat dijadikan alternatif baru dengan menggunakan daun kenikir sebagai keripik daun kenikir aneka rasa dengan memiliki tampilan dan rasa yang lebih menarik sehingga dapat bersaing dipasaran menjadi terkenal dikalangan masyarakat luas.

Usaha keripik daun kenikir merupakan usaha baru yang di buat untuk memperoleh keuntungan dan menciptakan peluang usaha baru serta untuk dapat mengetahui kelayakan keripik daun kenikir aneka rasa yang memberikan manfaat bagi penulis dan masyarakat. Maka dari itu di perlukan analisis usaha yang baru untuk keripik daun kenikir aneka rasa ini layak atau tidak untuk dikembangkan, sehingga dari kegiatan ini akan dilakukan analisis usaha keripik daun kenikir berdasarkan *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), *Return On Investmen* (ROI) serta bauran pemasarannya agar dapat mengetahui tingkat kelayakan usaha tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi keripik daun kenikir aneka rasa Di Kelurahan Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha keripik daun kenikir aneka rasa Di Kelurahan Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?
3. Bagaimana pemasaran usaha keripik daun kenikir aneka rasa Di Kelurahan Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah di atas maka, tujuan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Melaksanakan atau melakukan proses produksi keripik daun kenikir aneka rasa Di Kelurahan Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
2. Melaksanakan atau melakukan analisis usaha keripik daun kenikir aneka rasa Di Kelurahan Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
3. Melaksanakan atau melakukan pemasaran usaha keripik daun kenikir aneka rasa Di Kelurahan Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan Tugas Akhir maka manfaat di laksanakan nya Tugas Akhir yaitu sebagai berikut :

1. Memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja baru.
2. Meningkatkan kreatifitas dan inovatif mahasiswa untuk meraih peluang usaha.
3. Memperkenalkan produk keripik daun kenikir aneka rasa di masyarakat.