

BAB. 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Diana dan Laila (2020), Home industry adalah suatu usaha yang berskala kecil bergerak dalam bidang industri tertentu. Home industry memiliki peran yang sangat strategis dalam memberdayakan masyarakat agar memiliki kemampuan dalam menjalankan usaha. Home industry dapat menjadi peluang bisnis rumah tangga yg dapat mengolah produksinya sendiri. Produksi merupakan pengolahan input menjadi produk setengah jadi atau produk jadi. Kegiatan wirausaha paling banyak diminati oleh masyarakat terlebih pada masa pandemi covid-19. Salah satu usaha yang menjadi kegiatan dari home industry adalah Keripik Pare.

Keripik merupakan camilan favorit yang disukai oleh masyarakat, dan pasti disukai oleh seluruh kalangan. Rasa keripik yang beraneka ragam mulai dari yang manis, asin hingga yang pedas, laris manis di pasaran. Selain enak, pembuatan keripik ini tergolong mudah, sehingga banyak orang yang menyukainya, bahkan menjadikannya peluang bisnis menjanjikan, yang memiliki omset penjualan cukup tinggi. Pembuatan keripik saat ini, masih terbatas pada usaha kecil atau industri rumah tangga, yang ditujukan untuk pasar lokal seperti pedagang kaki lima, warung, pasar swalayan dan lainnya dengan cara pengemasan bervariasi, tergantung pada sasaran yang dituju. Keripik dapat dibuat dari berbagai macam bahan utama salah satunya pada komoditas hortikultura baik sayuran maupun buah-buahan.

Kripik pare merupakan salah satu bentuk olahan camilan yang diinovasikan dengan beraneka ragam rasa. Pare sendiri merupakan salah satu jenis komoditas hortikultura sayur yang memiliki rasa pahit dan berwarna hijau. Olahan pare oleh masyarakat biasanya dijadikan perlengkap sayuran, namun tidak banyak masyarakat yang mengetahui cara untuk menghilangkan rasa pahit terhadap pare sehingga masyarakat tidak menyukai pare sebab rasanya yang terlampau pahit. Pare sebenarnya memiliki kandungan yang baik untuk tubuh, sehingga untuk

meningkatkan nilai tambah dari komoditas pare salah satunya menjadikan pare sebagai olahan kripik. Kandungan dari komoditas pare yaitu memiliki kandungan berbagai vitamin seperti Vitamin A, C, E, B1, B2, B3, B9. Selain itu komoditas pare juga mengandung mineral seperti kalium, Kalsium, zinc, magnesium, fosfor, dan zat besi, serta mengandung antioksidan seperti fenol, dan Flavonoid (Rintyarna dan Qodariyah, 2020).

Pare banyak digunakan sebagai obat tradisional masyarakat di Indonesia yaitu untuk mengobati bagian luar maupun dalam. Khasiat pada pare dibedakan menjadi beberapa bagian yang dimulai dari akar, daun bunga, biji dan buah pare. Khasiat dari pare khususnya dari buah yaitu sebagai obat alternatif yang digunakan sebagai obat pertolongan pertama. Berikut khasiat buah pare sebagai obat tradisional yaitu obat disentri, diabetes, penambah asi, obat bisul, bronktis, radang amandel, radang mata, sariawan dan influenza (Wisam, 2019).

Pengolahan kripik pare menjadi salah satu peran dari home industry untuk menjalankan roda perekonomian. Dengan mengubah input menjadi suatu olahan yang bernilai tambah menjadi peluang bisnis yang berskala kecil. Pengolahan kripik pare untuk mengurangi rasa pahit dapat dilakukan dengan perendaman air garam selama 30 menit. Bahan baku dalam pembuatan kripik pare adalah tepung terigu, tepung tapioka, telur, air dan bumbu yang telah dihaluskan. Setelah bahan baku yang dibutuhkan siap, maka pare dapat digoreng dan ditiriskan. Pengolahan kripik pare untuk dijadikan nilai tambah sebenarnya mudah sekali dilakukan oleh masyarakat (Sukmawati dan Razak, 2020).

Kelayakan dalam suatu usaha atau home industry sangat penting untuk diketahui agar suatu usaha dapat berkembang. Besar pendapatan dan besarnya pengeluaran dalam melakukan usaha harus lebih besar jumlah pendapatan yang diterima agar usaha yang dijalankan dapat dikatakan layak untuk dijalankan. Salah satunya pada usaha Kripik Pare, kelayakan usaha pada Keripik Pare sangat perlu untuk dianalisis kelayakannya agar mengetahui usaha tersebut dapat dikatakan layak atau tidak untuk dijalankan, selain itu pada usaha Keripik Pare perlu diketahui bauran pemasarannya. Oleh karena itu dalam pelaksanaan tugas akhir ini dapat diambil beberapa rumusan masalah yaitu sebagai berikut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat diambil beberapa permasalahan yaitu :

1. Bagaimana proses pembuatan Keripik pare“ PARE CHIPS” di Desa Wirolegi Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana analisis usaha Keripik Pare”PARE CHIPS” di Desa Wirolegi Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana pemasaran usaha Keripik Pare”PARE CHIPS” di Desa Wirolegi Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan permasalahan masalah, maka tujuan tugas akhir ini adalah :

1. Dapat melakukan proses pembuatan Keripik Pare”PARE CHIPS” di Desa Wirolegi Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis usaha Keripik Pare”PARE CHIPS” di Desa Wirolegi Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan pemasaran usaha Keripik Pare”PARE CHIPS” di Desa Wirolegi Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan dari tugas akhir dapat diperoleh manfaat sebagai berikut :

1. Dapat meningkatkan kreatifitas dan inovatif untuk melihat dan memanfaatkan peluang yang ada.
2. Dapat digunakan sebagai wawasan bagi mahasiswa ataupun pembaca yang berminat untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja dengan membuat usaha tentang pembuatan keripik.