

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara dengan peringkat ke -4 sedunia berdasarkan jumlah penduduk sebanyak 255,993,674 jiwa (CIA World Factbook, 2015). Jumlah penduduk yang tinggi mempengaruhi tingkat konsumsifitas per kapita. Hal ini ditunjukkan melalui presentase rata-rata pengeluaran perkapita dalam satu bulan menurut kelompok barang makanan jadi , dimana pada kelompok ini termasuk didalamnya adalah makanan ringan. Tahun 2011 presentase pengeluaran rata-rata perkapita sebulan sebanyak 13,17% untuk makanan jadi pada triwulan 1 bulan maret , tahun 2012 mengalami penurunan menjadi 12,72%, selanjutnya mengalami peningkatan ditahun2013 menjadi 13,11% dan tahun 2014 meningkat lagi menjadi 13,37% (BPS dan SUSENAS triwulan 1 , 2015). Data tersebut mengalami trend peningkatan presentase pengeluaran rata-rata konsumsi makanan ringan perkapita sebulan pada dua tahun terakhir. Hal ini dapat membuka peluang bisnis yang pasarnya terbuka lebar dengan naiknya perkapita setiap tahunnya.

Makanan ringan merupakan salah satu jeni makanan tambahan atau bukan merupakan makanan utama. Fungsi makanan ringan salah satunya ialah mampu menghilangkan lapar seseorang untuk sementara waktu dan memberikan tambahan energy pada tubuh. Penyajian makanan ringan dapat pula sebagai pelengkap dari makanan utama, atau sesuatu yang dimakan untuk dinikmati rasanya (Anonim, 2015).

Kerupuk merupakan salah satu makanan ringan yang sudah dikenal luas di masyarakat sebagai tambahan untuk menu makanan utama. Makanan ringan ini akrab dijadikan tambahan pada makanan utama yang menambah kenikmatan saat memakannya. Selain sebagai tambahan makanan utama atau lauk pada makanan yang lainnya, krupuk juga bisa dijadikan camilan nikmat yang mampu dinikmati sendiri maupun bersama sama.

Produk kerupuk tahu ini merupakan makanan ringan yang gurih , renyah dan pedas. Kerupuk ini terbuat dari tahu yang di iris kecil lalu digoreng kering dan dicampur dengan bumbu . Makanan ringan ini akan dikemas dengan baik dan

menarik guna untuk meningkatkan kualitas serta daya tarik produk oleh konsumen terhadap makanan ringan. Bahan serta tata kelola pengemasan yang baik juga nantinya dapat memberikan waktu lama untuk makanan terlindung dari udara bebas sehingga kualitas makanan tetap terjaga dengan baik hingga sampai di tangan konsumen.

Pengemasan kerupuk tahu kerikil pedas manis ini dibuat untuk memperoleh keuntungan serta dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru sehingga dapat menyerap tenaga kerja dan mengurangi tingkat pengangguran khususnya di Desa Banjarsawah , oleh karena itu untuk mengetahui apakah usaha ini layak atau tidak maka diperlukan suatu analisis seperti analisis usaha berdasarkan *Break Event Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI), dan *analisis Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio).

## **1.2 Rumusan masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan diatas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pengemasan kerupuk tahu kerikil pedas manis di Desa Banjarsawah Kecamatan Tegalsiwalan Kabupaten Probolinggo ?
2. Bagaimana analisis usaha pengemasan kerupuk tahu kerikil pedas manis di Desa Banjarsawah Kecamatan Tegalsiwalan Kabupaten Probolinggo ?
3. Bagaimana proses pemasaran pengemasan kerupuk tahu kerikil pedas manis di Desa Banjarsawah Kecamatan Tegalsiwalan Kabupaten Probolinggo ?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dirumuskan maka dapat diambil tujuan dari tugas akhir ini antara lain :

1. Dapat membuat kemasan kerupuk tahu kerikil pedas manis di Desa Banjarsawah Kecamatan Tegalsiwalan Kabupaten Probolinggo.
2. Dapat menganalisis usaha kerupuk tahu kerikil pedas manis Manis di Desa Banjarsawah Kecamatan Tegalsiwalan Kabupaten Probolinggo layak atau tidak untuk di usahakan.
3. Dapat mengetahui proses pemasaran kerupuk tahu kerikil pedas manis di Desa Banjarsawah Kecamatan Tegalsiwalan Kabupaten Probolinggo.

### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang telah ditetapkan maka dapat diambil manfaat dari tugas akhir ini sebagai berikut :

1. Menambah wawasan , pengetahuan dan pengalaman tentang analisis usaha pengemasan kerupuk tahu kerikil pedas manis.
2. Dapat dijadikan tambahan referensi dalam penulisan tugas akhir serta menjadikan inovasi , munculnya ide ide baru dan pengembangan jiwa kewirausahaan.
3. Menambah wawasan dan pengetahuan akan pengembangan usaha kerupuk tahu dan menjadi sumber ide dalam menciptakan usaha baru demi memberdayakan masyarakat sekitar.