

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan ringan (*Snack*) merupakan suatu produk hasil olahan yang sering dikonsumsi masyarakat Indonesia. Mengonsumsi camilan telah menjadi hal yang biasa dilakukan oleh sebagian besar masyarakat, mulai dari kalangan anak-anak hingga dewasa karena banyak pilihan jenis makanan ringan yang tersedia di pasaran dengan karakteristik dan rasa yang bervariasi serta cukup praktis sehingga memiliki daya tarik tersendiri untuk membuat konsumen tidak pernah bosan dengan makanan ini. Terdapat banyak jenis camilan (*Snack*) yang ada di Indonesia, beberapa diantaranya yaitu nastar, cookies, macaroni, aneka kacang, aneka keripik dan juga stik. Seiring dengan berjalannya waktu, diversifikasi makanan ringan mulai banyak dilakukan sebagai peluang usaha bisnis dan salah satunya yang populer adalah stik.

Stik adalah salah satu produk makanan ringan yang telah banyak dikenal oleh masyarakat Indonesia sebagai camilan. Salah satu camilan yang cukup digemari banyak orang karena rasanya yang gurih dan memiliki tekstur yang renyah. Minat masyarakat pada camilan stik menjadikannya makanan yang banyak diproduksi sehingga menjadi peluang bagi banyak produsen. Pada umumnya stik berbentuk pipih panjang dan terbuat dari campuran tepung dengan bawang ataupun keju sebagai penambah cita rasa yang khas. Seiring dengan perkembangan zaman, manusia terdorong untuk melakukan inovasi, salah satunya yaitu dengan penggunaan nori untuk menambah aroma dan rasa yang khas.

Nori adalah sebutan untuk olahan makanan berupa lembaran rumput laut yang telah dikeringkan dan pada umumnya digunakan sebagai penambah citarasa dalam makanan. Nori sendiri bukan produk yang berasal dari Indonesia, melainkan dari negara lain yang lebih banyak ditemui di Jepang dan seringkali digunakan untuk pembungkus sushi. Namun kini nori telah banyak dijumpai di Indonesia sehingga pengadaan bahan baku menjadi relatif mudah.

Stik rumput laut (Nori) menjadi suatu diversifikasi produk stik yang menggunakan komoditas rumput laut khususnya nori sebagai bahan baku pendukung. Stik nori merupakan camilan yang rendah kalori serta kaya akan serat yang terkandung dalam nori, dimana kandungan serat yang tinggi dapat membantu untuk melancarkan pencernaan. Selain menjadi suatu diversifikasi produk pangan, produk tersebut dapat meningkatkan nilai guna dan ekonomis serta mendukung peningkatan konsumsi olahan rumput laut ataupun produknya pada masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana membuat dan memproduksi Stik Nori di Desa Leces Kecamatan Leces Kabupaten Probolinggo?
2. Bagaimana analisis usaha Stik Nori di Desa Leces Kecamatan Leces Kabupaten Probolinggo?
3. Bagaimana memasarkan Stik Nori di Desa Leces Kecamatan Leces Kabupaten Probolinggo?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan Tugas Akhir adalah sebagai berikut :

1. Dapat membuat dan memproduksi Stik Nori
2. Dapat menganalisis usaha Stik Nori di Desa Leces Kecamatan Leces Kabupaten Probolinggo
3. Dapat memasarkan Stik Nori di Desa Leces Kecamatan Leces Kabupaten Probolinggo

1.4 Manfaat

Pelaksanaan Tugas Akhir yang berjudul Analisis Usaha Stik Rumput Laut (Nori) diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak, antara lain :

1. Sebagai sumber informasi dan menjadi peluang inovasi usaha baru
2. Sebagai referensi mahasiswa Politeknik Negeri Jember untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan
3. Sebagai pandangan dan pertimbangan bagi masyarakat mengenai prospek usaha yang dijalankan