

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia dalam kehidupan yang semakin berkembang. Kebutuhan pokok tersebut bukan hanya makanan berat seperti halnya nasi, bubur, dan roti, akan tetapi makanan ringan juga merupakan makanan pokok yang dibutuhkan masyarakat dari berbagai tingkat umur. Hal ini terbukti dengan banyaknya produk yang ditawarkan oleh perusahaan makanan besar maupun kecil dan dipasarkan di warung, toko dan juga supermarket.

Keripik berbeda dengan kerupuk. Keripik diolah dari irisan buah atau umbi yang kemudian digoreng sampai garing. Kerupuk diolah dengan cara menghancurkan Buah atau umbi secara halus kemudian dicampurkan dengan tepung dan digoreng sampai kering. Terdapat banyak sekali jenis keripik yang dijual di pasaran, seperti keripik balado yang merupakan makanan khas dari Sumatera Barat, keripik kentang, keripik singkong, keripik talas, dan juga telah dikembangkan pembuatan keripik dari buah-buahan yang mengandung kadar air yang tinggi, seperti keripik nanas, keripik nangka, keripik ubi jalar ungu keripik salak dan lain sebagainya (R.Nofrianti, 2013).

Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi. Telur dapat dimanfaatkan sebagai lauk, bahan pencampur berbagai makanan, tepung telur, obat, dan lain sebagainya. Telur kaya akan protein yang sangat mudah dicerna. Beberapa hewan dapat menghasilkan telur, tetapi hanya jenis telur tertentu yang biasa diperdagangkan dan dikonsumsi manusia yaitu telur ayam, telur bebek, telur puyuh, dan telur ikan. Pada kenyataannya telur ayam yang paling populer dikalangan konsumen. Ada dua jenis telur ayam yaitu telur ayam kampung (buras) dan telur ayam negeri (ras). Demikian pula untuk telur bebek ada dua macam yang berwarna biru dan berwarna putih, berasal dari bebek yang berbeda (I wayan Rai Widarta, 2017).

Keripik Telur merupakan makanan ringan yang berbahan baku telur yang dicampur dengan bahan-bahan khusus yang memiliki cita rasa khas dari bahan baku tersebut dan keripik tersebut merupakan usaha yang dikembangkan untuk

memperoleh keuntungan dan menciptakan peluang usaha serta mengetahui kelayakan usahanya. *Home industri* ini masih tergolong sebagai usaha rumahan yang memakai sistem atau cara tradisional dalam proses produksi, kemasan, hingga pemasarannya. Kemasan yang digunakan oleh *home industri* pada umumnya adalah plastik biasa, sehingga tampilan dari luar kurang menarik. Kemasan produk yang menarik dapat menjadi salah satu faktor untuk menarik minat konsumen untuk membeli suatu produk. Kemasan yang unik dan rapi akan menambah nilai jual sebagai produk.

### **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana proses produksi Keripik Telur di Desa Kalisatan Kecamatan Bangsalsari Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana analisis usaha produksi Keripik Telur di Desa Kalisatan Kecamatan Bangsalsari Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana pemasaran yang dilakukan pada usaha Keripik Telur di Desa Kalisatan Kecamatan Bangsalsari Kabupaten Jember ?

### **1.3 Tujuan**

1. Mampu melakukan proses produksi Keripik Telur di Desa Kalisatan Kecamatan Bangsalsari Kabupaten Jember.
2. Mampu melakukan dan menganalisis kelayakan usaha Keripik Telur di Desa Kalisatan Kecamatan Bangsalsari Kabupaten Jember.
3. Mampu melakukan pemasaran pada usaha Keripik Telur di Desa Kalisatan Kecamatan Bangsalsari Kabupaten Jember.

### **1.4 Manfaat**

1. Menumbuhkan semangat berwirausaha pada mahasiswa sebagai generasi milenial.
2. Menumbuhkan jiwa kreatif dan inovatif dalam berwirausaha.
3. Menjadi bahan referensi untuk pembuatan Tugas Akhir untuk mahasiswa Politeknik Negeri Jember.