

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI No 113/MIND/PER/10/2009 Tahun 2009, makanan ringan adalah makanan hasil olahan industri yang bukan merupakan makanan pokok tetapi sebagai makanan selingan seperti aneka kerupuk (udang, ikan, bawang), aneka keripik (kacang, ikan, pisang, nangka, singkong, kentang, dan sebagainya), aneka kipang atau camilan yang mempunyai cita rasa manis dan renyah (kacang, jagung, ketan dan sebagainya), makanan ringan lainnya seperti chiki. Makanan ringan merupakan camilan, atau kudapan (*snack*) adalah istilah bagi makanan yang bukan merupakan menu utama (makan pagi, makan siang atau makan malam). Makanan yang dianggap makanan ringan adalah sesuatu yang dimaksudkan untuk menghilangkan rasa lapar seseorang sementara waktu, memberi sedikit pasokan tenaga ke tubuh, atau sesuatu yang dimakan untuk dinikmati rasanya.

Kerupuk adalah salah satu makanan khas Indonesia yang sangat populer dan diminati banyak orang, baik dari golongan menengah kebawah hingga dari golongan menengah ke atas, mulai dari anak kecil hingga orang dewasa. Tidak heran, sampai saat ini bisnis kerupuk masih banyak diproduksi dengan peminatnya yang semakin banyak. Kerupuk adalah makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung tapioka dicampur bahan perasa seperti udang dan ikan. Kerupuk bertekstur garing dan dijadikan sebagai makanan selingan, pelengkap untuk berbagai makanan Indonesia seperti nasi goreng, gado-gado, soto, rawon, bubur ayam dan lain-lain bahkan orang menganggap kerupuk sebagai lauk sehari-hari. Kerupuk biasanya dijual dalam kemasan yang belum digoreng (kerupuk mentah) atau dalam kemasan yang sudah digoreng (kerupuk matang). Ada dua jenis kerupuk yang dikenal di masyarakat, yaitu kerupuk dengan bahan baku nabati seperti kerupuk singkong, kerupuk bawang, kerupuk puli, rempeyek, rengginang, kerupuk gendar, kerupuk aci, rengginang, dan kerupuk dengan tambahan bahan pangan hewani seperti kerupuk udang, kerupuk ikan, dan kerupuk rambak kulit (Amertaningtyas, 2011).

Menurut Survei Sosial Ekonomi Nasional (2018), rata-rata konsumsi kerupuk dalam seminggu adalah 0,193ons/0,1kg. Salah satu jenis kerupuk yang dikonsumsi yaitu kerupuk puli atau biasa disebut dengan kerupuk karak. Kerupuk ini memiliki tekstur yang renyah dan gurih serta dapat dibentuk menjadi bulat atau persegi panjang. Bahan pokok yang digunakan adalah nasi, dan bahan tambahan lainnya seperti bawang putih, garam, tepung maizena dan lain sebagainya. Seiring dengan berkembangnya zaman dan semakin meningkatnya persaingan, kini juga menjadi pertimbangan konsumen dalam memutuskan untuk membeli sebuah produk. Kerupuk lempeng yang digunakan adalah kerupuk lempeng matang yang sebelumnya kerupuk lempeng hanya dikemas dengan plastik sehingga produk terlihat kurang menarik, namun dengan adanya tambahan kreativitas “Rupeng” yang dikemas dengan *standing pouch ziplock* agar mampu memberi kesan produk lebih bersih, higienis dan praktis, sehingga dapat menarik pembeli untuk membeli produk “Rupeng” Kerupuk Lempeng ini.

Inovasi ini diharapkan mampu meningkatkan kualitas terhadap produk “Rupeng” Kerupuk Lempeng yang sekaligus dapat menjadi alternatif berwirausaha. Usaha ini masih tergolong baru, sehingga dibutuhkan analisis usaha untuk mengetahui layak atau tidaknya usaha ini dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan dalam rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi “Rupeng” Kerupuk Lempeng di Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha “Rupeng” Kerupuk Lempeng di Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana proses pemasaran produk “Rupeng” Kerupuk Lempeng?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang sudah dijelaskan di atas, maka tujuan dari Tugas Akhir ini sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi “Rupeng” Kerupuk Lempeng di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Dapat menghitung analisis kelayakan usaha “Rupeng” Kerupuk Lempeng di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember
3. Dapat melakukan proses pemasaran produk “Rupeng” Kerupuk Lempeng di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang sudah dijelaskan di atas, manfaat yang diharapkan dari Tugas Akhir ini sebagai berikut:

1. Menambah pengetahuan, wawasan, keterampilan serta pengalaman dalam berwirausaha bagi mahasiswa atau pembaca tentang analisis usaha “Rupeng” Kerupuk Lempeng.
2. Sebagai informasi bagi pengusaha makanan khususnya camilan bahwa pengemasan makanan yang tepat dapat meningkatkan minat saran pembeli.
3. Dapat dijadikan acuan bagi mahasiswa yang ingin berwirausaha dalam bidang pengemasan produk jadi.