

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara dengan tingkat kesuburan tanah yang baik banyak sekali tanaman yang dapat tumbuh subur di Indonesia, salah satunya dari sektor sayur-sayuran, dari sektor sayuran saja banyak sekali variannya, sebagai contoh adalah sayur bayam. Tanaman sejuta manfaat ini dapat tumbuh subur di berbagai wilayah Indonesia, dengan kemudahan yang didapatkan tersebut bayam dijadikan olahan makanan. Selain dibuat sayur, bayam juga dapat diolah menjadi keripik bayam

Bayam merupakan bahan sayuran daun yang bergizi tinggi dan digemari oleh semua masyarakat. Bayam semula dikenal sebagai tanaman hias, namun dalam perkembangan selanjutnya bayam dipromosikan sebagai bahan pangan sumber protein, vitamin A dan C serta sedikit vitamin B dan mengandung garam-garam mineral seperti kalsium, fosfor, dan zat besi. Bayam telah lama dikenal dan dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia. Daun bayam dapat dibuat berbagai sayur mayur, bahkan disajikan sebagai hidangan mewah. Bayam juga memiliki beberapa manfaat diantaranya dapat memperbaiki daya kerja ginjal dan melancarkan pencernaan (Wakerkwa dkk, 2017).

Di Indonesia hanya dikenal dua jenis bayam budidaya, yaitu *Amaranthus tricolor* dan *Amaranthus hybridus*. Jenis *Amaranthus tricolor* bisa ditanam sebagai bayam cabut dan terdiri dari dua varietas yaitu bayam hijau (bayam putih, bayam sekul atau bayam cina) dan bayam merah karena tanamannya berwarna merah. *Amaranthus hybridus* sering disebut sebagai bayam kakap, bayam tahun, bayam turus atau bayam bathok dan ditanam sebagai bayam petik (Wakerkwa dkk, 2017).

Bayam dikategorikan sebagai salah satu jenis sayuran dengan harga jual rendah, oleh karena itu diperlukan suatu cara pengolahan bayam untuk meningkatkan nilai tambahnya. Pengolahan bayam menjadi keripik bayam merupakan salah satu cara

untuk meningkatkan nilai tambah bayam. Keripik bayam merupakan cemilan yang tergolong baru dibandingkan dengan keripik singkong maupun pisang namun pembuatannya lebih mudah dibandingkan keripik singkong dan keripik pisang. Keripik bayam terbuat dari daun bayam yang dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah-rempah tertentu supaya menghasilkan rasa gurih dan renyah.

Adanya inovasi dari bayam dapat memperoleh keuntungan serta membuka peluang baru bagi mahasiswa. Dikarenakan produk ini merupakan inovasi baru sehingga diperlukan analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha tersebut layak diusahakan atau tidak layak untuk dikembangkan berdasarkan perhitungan *Break Event Point* (BEP), *Return on Investment* (ROI), dan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan tersebut, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi keripik bayam dengan varian rasa di Kelurahan Kebonsari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha keripik bayam dengan varian rasa di Kelurahan Kebonsari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana pemasaran produk keripik bayam dengan varian rasa di Kelurahan Kebonsari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dijelaskan tersebut, maka tujuan dari tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi keripik bayam dengan varian rasa di Kelurahan Kebonsari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember
2. Dapat melakukan analisis usaha keripik bayam dengan varian rasa di Kelurahan Kebonsari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember

3. Dapat memasarkan usaha keripik bayam dengan varian rasa di Kelurahan Kebonsari Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah dijelaskan tersebut, maka manfaat yang diharapkan dari tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Dapat dijadikan sebagai referensi dalam mengerjakan tugas akhir mahasiswa.
2. Sebagai upaya mahasiswa dalam meningkatkan inovasi sehingga dapat meraih peluang-peluang yang ada.
3. Menambah pengetahuan, ketrampilan dan pengalaman mahasiswa dalam berwirausaha.