

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Bayam merupakan tumbuhan yang biasa ditanam untuk dikonsumsi daunnya sebagai sayuran hijau. Banyak dari sebagian orang mengonsumsi bayam sebagai sayuran saja seperti misalnya sayur bayam, sayur bening, dan berbagai jenis olahan sayur lainnya. Bayam juga mengandung beragam nutrisi lain, seperti: Vitamin A, vitamin B kompleks, vitamin C, dan Vitamin E, Magnesium, Zat besi. Sehingga sangat baik apabila dikonsumsi bagi tubuh.

Keripik merupakan salah satu jenis makanan ringan yang berbentuk irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang dimasak dengan cara digoreng. Agar menghasilkan keripik yang gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung terigu dan diberi beberapa tambahan rempah. Keripik merupakan camilan yang praktis sehingga banyak diminati oleh semua kalangan konsumen karena memiliki masa simpan yang lama dan mudah disajikan kapan pun.

Keripik bayam merupakan makanan yang berbahan dasar daun bayam dan menggunakan tepung terigu sebagai pelapis lembaran daun bayam yang dimasak dengan cara digoreng. Bayam sangat baik untuk kesehatan karena mengandung serat dan vitamin. Selain bergizi, pembuatannya juga sangat mudah, serta bahan baku yang mudah diperoleh, dan juga biaya pembuatannya tidak membutuhkan modal yang terlalu besar.

Inovasi dari keripik bayam ini adalah diolah menggunakan bumbu pedas dan beberapa penyedap rasa lainnya. Keripik bayam memiliki rasa pedas daun jeruk. Rasa pedas daun jeruk ini diperoleh dari daun jeruk yang sudah dikeringkan dan cabai kering yang dihaluskan. Bagi yang tidak menyukai sayur olahan kuah bisa menikmati keripik bayam ini sebagai camilan di waktu senggang.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat ditarik rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi keripik bayam pedas daun jeruk di Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha keripik bayam pedas daun jeruk di Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo?
3. Bagaimana proses pemasaran keripik bayam pedas daun jeruk di Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah disampaikan diatas, maka tujuan dari dari tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi dari keripik bayam pedas daun jeruk di Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo.
2. Dapat melakukan analisis kelayakan usaha dari keripik bayam pedas daun jeruk di Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo.
3. Dapat melakukan proses pemasaran dari keripik bayam pedas daun jeruk di Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo.

## **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan dari tugas akhir ini dapat diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Meningkatkan nilai ekonomis dari sayur bayam dan dapat berinovasi untuk menciptakan sebuah peluang usaha yang baru.
2. Dapat memberikan wawasan baru untuk berwirausaha bagi mahasiswa dan pembaca.
3. Dapat dijadikan sebagai referensi untuk menambah literatur penulisan tugas akhir.
4. Memperkenalkan sebuah produk baru keripik bayam pedas daun jeruk di kalangan masyarakat.