

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Gresik Kecamatan Balongpanggang Desa Wahas merupakan daerah yang memiliki lahan yang cukup luas dalam bidang pertanian sehingga mayoritas mata pencaharian penduduknya sebagai petani. Tanaman yang banyak dibudidayakan adalah tanaman pangan seperti padi dan tanaman palawija seperti jagung dan singkong, selain tanaman palawija tersebut ada juga beberapa petani yang membudidayakan tanaman ubi jalar. Ubi jalar merupakan tanaman palawija yang mengandung banyak karbohidrat, sehingga ubi jalar menjadi makanan pokok setelah beras dan jagung. Selain sebagai sumber karbohidrat, ubi jalar juga memiliki banyak manfaat bagi tubuh karena mengandung vitamin, gizi, serta mineral yang bermanfaat.

Hasil panen dari ubi jalar biasanya langsung diambil oleh tengkulak atau dijual secara langsung kepada konsumen. Masyarakat sekitar lebih sering mengkonsumsi ubi jalar dengan cara direbus atau digoreng dengan campuran tepung sehingga tidak ada diversifikasi produk. Terdapat peluang untuk bisa memanfaatkan sumber daya yang ada dengan melakukan usaha pengolahan ubi jalar karena tingkat persaingan masih rendah, selain itu juga bisa meningkatkan harga jual dari komoditas ubi jalar, karena banyak diketahui bahwa harga jual dari ubi jalar tergolong rendah.

Produk olahan yang biasanya dikonsumsi oleh banyak masyarakat dalam bentuk makanan tradisional seperti getuk ubi, kolak ubi, ubi goreng, ubi rebus, dan keripik. Biasanya keripik memiliki rasa asin, manis dan gurih. Keripik juga menjadi camilan yang banyak digemari oleh masyarakat. Perlu adanya inovasi rasa pada keripik, sehingga tidak membosankan saat mengkonsumsinya yaitu dengan penambahan rasa pedas daun jeruk.

Keripik ubi jalar pedas daun jeruk merupakan keripik dengan bahan utamanya yaitu ubi jalar dengan daging umbi berwarna putih yang memiliki daging umbi lebih keras dan rasanya manis. Prinsip dari proses produksi pembuatan keripik ubi

jalar yaitu ubi jalar diiris tipis - tipis menggunakan pisau atau pemotong khusus sehingga memiliki tekstur yang tipis kemudian digoreng, setelah itu diberi tambahan rasa pedas dari bubuk cabai serta dicampur dengan irisan keci-kecil dari daun jeruk, kemudian dikemas.

Keripik ini memiliki masa layak konsumsi yang lama serta diharapkan mampu meningkatkan harga jual dari ubi jalar, oleh karena itu, diperlukan uji analisis usaha pada keripik ubi jalar pedas daun jeruk yang bertujuan untuk mengetahui layak atau tidaknya usaha ini untuk diusahakan dan dikembangkan, serta dapat memberikan keuntungan dan manfaat bagi usaha keripik ubi jalar pedas daun jeruk.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka akan menjadi rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi keripik ubi jalar pedas daun jeruk di Desa Wahas Kecamatan Balongpanggang Kabupaten Gresik?
2. Bagaimana analisis usaha keripik ubi jalar pedas daun jeruk di Desa Wahas Kecamatan Balongpanggang Kabupaten Gresik?
3. Bagaimana proses pemasaran keripik ubi jalar pedas daun jeruk?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari dari pelaksanaan tugas akhir adalah sebagai berikut :

1. Dapat melakukan proses produksi keripik ubi jalar pedas daun jeruk di Desa Wahas Kecamatan Balongpanggang Kabupaten Gresik.
2. Dapat menganalisis usaha produksi keripik ubi jalar pedas daun jeruk di Desa Wahas Kecamatan Balongpanggang Kabupaten Gresik.
3. Dapat melakukan proses pemasaran keripik ubi jalar pedas daun jeruk.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, diharapkan tugas akhir ini dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Dapat memberikan ilmu, wawasan, dan pengetahuan baru untuk berwirausaha kepada pembaca.
2. Dapat menumbuhkan kreativitas dan inovasi dalam berwirausaha dengan memanfaatkan sumber daya yang ada disekitar.
3. Dapat dijadikan sebagai referensi bagi mahasiswa D3 Manajemen Agribisnis yang akan melaksanakan tugas akhir dengan produk yang sejenis.