

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pelaku ekonomi memanfaatkan peluang untuk melakukan usaha karena kegiatan wirausaha memiliki dampak positif terhadap perputaran ekonomi dan cenderung berjalan lebih cepat. Berbagai jenis usaha, baik yang berskala kecil sampai tingkat *modern*, dapat dijalankan untuk memanfaatkan peluang yang muncul. Salah satu inovasi dalam produk makanan adalah pemanfaatan singkong atau ubi kayu sebagai bahan baku utama. Tanaman ini tersebar luas di seluruh wilayah Indonesia, mulai dari desa, pegunungan, dataran rendah, hingga dataran tinggi, bahkan di kota-kota besar. Masyarakat umumnya menggunakan singkong untuk membuat makanan tradisional seperti gorengan, gethuk, keripik, dan kolak sesuai dengan peluang dan permintaan pasar.

Pada kesempatan ini penulis mencoba untuk mengembangkan variasi olahan dari singkong dengan fokus khusus pada produksi makanan ringan yang diberi nama “Keripik Sanjai Karamel Balado”. Produk keripik singkong biasanya tersedia di pasaran dengan beberapa variasi rasa saja seperti pedas, manis dan asin. Saat ini belum ada inovasi yang menciptakan rasa baru pada olahan keripik, sehingga penulis ingin memperkenalkan inovasi baru dengan kombinasi rasa karamel balado pada keripik singkong. Lokasi distribusi produk ini dilakukan di Kelurahan Sumbersari, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember. Kawasan ini dinilai memiliki potensi bisnis yang baik karena letaknya yang dekat dengan sumber bahan baku, mengurangi biaya transportasi dan menjaga ketersediaan sumber bahan baku. Selain itu, belum ada pesaing yang memproduksi keripik singkong rasa karamel balado di wilayah tersebut.

Semua kalangan konsumen, mulai dari anak-anak hingga orang tua, menyukai keripik singkong. Daya tarik keripik singkong melibatkan konsumen dari berbagai lapisan ekonomi, termasuk ekonomi menengah ke atas dan ke bawah. Oleh karena itu, usaha keripik singkong memiliki potensi yang baik untuk jangka pendek, menengah, dan panjang. Keadaan ini akan membuka peluang yang baik bagi produksi olahan singkong khususnya dalam bentuk keripik sanjai karamel balado

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan mengenai usaha Keripik Sanjai Karamel Balado, dapat dirumuskan beberapa permasalahan sebagai berikut:

- 1) Bagaimana cara pembuatan Keripik Sanjai Karamel Balado di Kelurahan Sumbersari, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember?
- 2) Bagaimana analisis kelayakan usaha Keripik Sanjai Karamel Balado di Kelurahan Sumbersari, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember, berdasarkan analisis BEP, R/C *Ratio*, dan ROI (*Return On Investment*)?
- 3) Bagaimana bauran pemasaran usaha Keripik Sanjai Karamel Balado?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas mengenai analisis usaha Keripik Sanjai Karamel Balado memiliki beberapa tujuan sebagai berikut:

- 1) Dapat melaksanakan proses produksi Keripik Sanjai Karamel Balado di Kelurahan Sumbersari, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember.
- 2) Dapat menganalisis kelayakan usaha Keripik Sanjai Karamel Balado di Kelurahan Sumbersari, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember.
- 3) Dapat melakukan bauran pemasaran usaha Keripik Sanjai Karamel Balado.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan akhir ini adalah sebagai berikut:

- 1) Memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja baru.
- 2) Memperkenalkan produk Keripik Sanjai Karamel Balado di masyarakat.
- 3) Dapat digunakan sebagai referensi bagi pembaca sebagai literatur untuk pembuatan tugas analisis usaha, pembuatan proposal