

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kerupuk, sebagai camilan yang telah dikenal luas oleh mayoritas penduduk Indonesia, bisa dinikmati sebagai camilan ringan atau sebagai variasi dalam hidangan utama sebagai produk dalam industri dagang kerupuk memiliki potensi yang cukup baik karena distribusinya tidak hanya terbatas di dalam negeri, melainkan juga telah meluas ke pasar internasional. Salah satu faktor kunci dalam menentukan kualitas kerupuk adalah tingkat kerenyahannya. Semua konsumen mengharapkan kerupuk yang memiliki tekstur renyah, yaitu kerupuk yang menghasilkan suara saat digigit dan dikunyah (Koswara, 2009).

Produktivitas kerupuk di Kabupaten Bondowoso Kabupaten Bondowoso mencapai 3.110 ton per tahun 2022 (BPS Kabupaten Bondowoso, 2022). Kerupuk aci merupakan kerupuk yang terbuat dari campuran tepung tapioka dan tepung terigu. Pembuatan kerupuk aci tidak hanya membutuhkan tepung tapioka dan terigu saja, melainkan ada bahan tambahan lainnya yaitu bawang putih bubuk, penyedap rasa, seledri, margarin, dan air. Warna kerupuk aci ini identik berwarna kuning kecoklatan dan bertekstur renyah. Kerupuk ini memiliki rasa asin dan gurih, serta berbau sedap yang dihasilkan dari bahan tambahan lainnya.

Bertambahnya konsumsi kerupuk dikalangan masyarakat mengakibatkan produksi kerupuk semakin meningkat setiap harinya. Faktor penyebab masyarakat menyukai kerupuk karena rasanya yang enak, gurih, dan renyah, serta memiliki harga ekonomis yang dapat dijangkau oleh semua kalangan masyarakat dari kalangan menengah ke bawah hingga menengah ke atas.

Suatu usaha memerlukan pemasaran yang baik sebagai upaya meningkatkan suatu usaha menjadi lebih besar dan mendapatkan keuntungan. Pemasaran memiliki tujuan untuk memperkenalkan suatu produk agar lebih dikenal masyarakat, untuk meningkatkan penjualan, dan sebagai alat bantu agar usaha dapat berkembang dan dapat memenuhi kebutuhan konsumen.

Usaha kerupuk aci ini dilakukan untuk meningkatkan kreatifitas, inovasi, memperoleh keuntungan, mengurangi angka pengangguran, dan membuka peluang usaha sampingan bagi mahasiswa. Cara mengetahui seberapa jauh usaha ini dapat bermanfaat dan menjadi peluang bisnis serta prospek yang bagus maka diperlukan analisis usaha berdasarkan metode analisis *Break Event Point* (BEP), analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan analisis *Return On Investment* (ROI).

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, adapun rumusan masalah yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini adalah :

1. Bagaimana proses produksi Kerupuk Aci *Original* di Kelurahan Kotakulon Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana analisis usaha Kerupuk Aci *Original* di Kabupaten Bondowoso?
3. Bagaimana pemasaran Kerupuk Aci *Original* di Kabupaten Bondowoso?

## 1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dari perumusan masalah di atas, maka tujuan dari tugas akhir ini, yaitu :

1. Dapat melaksanakan proses pembuatan Kerupuk Aci *Original* di Kelurahan Kotakulon Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.
2. Dapat menganalisis usaha Kerupuk Aci *Original* di Kabupaten Bondowoso.
3. Dapat melakukan pemasaran produk Kerupuk Aci *Original* di Kabupaten Bondowoso.

#### **1.4 Manfaat**

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

1. Memberikan pemahaman kepada mahasiswa tentang wirausaha dan membuka peluang terciptanya lapangan kerja baru.
2. Mendorong peningkatan kreatifitas dan inovasi mahasiswa untuk mengenali peluang usaha.
3. Memperkenalkan produk kerupuk aci *original* kepada masyarakat sebagai bentuk promosi dan pengetahuan.