

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tingkat konsumsi masyarakat Indonesia terhadap produk pangan, terutama makanan jadi, terus meningkat mencapai 399.03 kkal perkapita perhari (BPS 2016). Faktor lain yaitu tingginya jumlah penduduk dan besarnya permintaan pasar yang lebar bagi produsen pangan di Indonesia. Hal tersebut mendorong terjadinya persaingan antar produsen untuk menghasilkan produk pangan yang diminati konsumen. Salah satu cara yang ditempuh oleh produsen pangan untuk memenangkan persaingan pasar adalah melalui inovasi dan pengembangan produk. Pengembangan produk pangan baru, akan meningkatkan volume pasar dan menjadikan produsen tersebut memiliki keunggulan dibandingkan produsen lainnya (Guspul 2016).

Tingginya minat masyarakat untuk mengkonsumsi daging ayam, juga berpengaruh pada peningkatan jumlah karkas ayam. Minat konsumsi masyarakat terhadap karkas ayam masih tergolong rendah. Sehingga, menjadikan pengolahan karkas ayam penting dilakukan dalam rangka untuk meningkatkan nilai tambah dan mengurangi limbah jagal hewan yang berpotensi menjadi sarang penyakit. Salah satu contoh karkas ayam yang dapat dijadikan sebagai bahan makanan adalah bagian usus ayam. Usus ayam di desa Asembagus biasa diolah menjadi makanan pendamping nasi seperti usus goreng, tumis usus dan sate usus. Inovasi pengolahan usus ayam yang masih sedikit menjadi salah satu alasan kurangnya minat masyarakat terhadap olahan usus ayam. Pengolahan usus ayam menjadi keripik merupakan salah satu solusi mudah yang dapat dipilih dalam mengolah usus ayam. Salah satu jenis pangan yang populer dan banyak dikonsumsi di Indonesia adalah keripik.

Data BPS menunjukkan bahwa konsumsi kerupuk atau keripik di Indonesia pada tahun 2012 sebesar 0.00696 kg perkapita perhari dan pada tahun 2020 meningkat menjadi 0.0378 kg perkapita perhari (BPS 2021). Olahan keripik usus yang ada di desa Asembagus masih terbatas dengan rasa original dan bumbu instan. Keripik usus pedas daun jeruk menjadi salah satu inovasi dari keripik usus

ayam pada umumnya, yang hanya mencampurkan berbagai bumbu instan di dalamnya. Namun dengan menambahkan ekstrak bubuk cabai dan irisan daun jeruk dapat menambah cita rasa dan aroma pada keripik usus. Sehingga usaha keripik usus pedas daun jeruk ini dilakukan untuk memperoleh keuntungan sehingga analisis usaha akan dilakukan untuk mengetahui laba dan tingkat pengembalian modal.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi Keripik Usus Pedas Daun Jeruk di Desa Asembagus Kecamatan Asembagus Kabupaten Situbondo?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha produk Keripik Usus Pedas Daun Jeruk di Desa Asembagus Kecamatan Asembagus Kabupaten Situbondo?
3. Bagaimana proses pemasaran produk Keripik Usus Pedas Daun Jeruk?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi Keripik Usus Pedas Daun Jeruk di Desa Asembagus Kecamatan Asembagus Kabupaten Situbondo.
2. Dapat melakukan analisis kelayakan usaha produk Keripik Usus Pedas Daun Jeruk di Desa Asembagus Kecamatan Asembagus Kabupaten Situbondo.
3. Dapat melakukan proses pemasaran produk Keripik Usus Pedas Daun Jeruk.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan di atas, diharapkan hasil tugas akhir memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Dapat dijadikan sebagai referensi dalam penulisan tugas akhir serta dapat menumbuhkan dan mnegembangkan jiwa kewirausaan para mahasiswa.
2. Dapat menambah pengetahuan dan wawasan untuk mengembangkan usaha Keripik Usus Pedas Daun Jeruk bagi para pengusaha dalam menciptakan usaha baru.
3. Dapat memberikan wawasan serta pengetahuan bagi penulis dan pembaca mengenai analisis usaha Keripik Usus Pedas Daun Jeruk.