

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki kekayaan sumber daya yang berlimpah serta kondisi tanah dan musim yang cocok bagi sektor pertanian, terutama di Kabupaten Jember. Sektor pertanian di Jember mengalami peningkatan yang cukup signifikan salah satunya produksi tanaman jagung. Pada tahun terakhir produksi jagung tercatat 471.285 ton dan mempunyai predikat tertinggi di Jawa Timur. Melihat peluang ini dengan ketersediaan bahan baku yang berlimpah dan mudah didapat memungkinkan jagung bisa dimanfaatkan untuk diolah menjadi makanan ringan yang beraneka ragam, sehingga peranan jagung menuai hasil positif untuk bahan baku dalam hal berwirausaha (BPS Provinsi Jawa Timur, 2018).

Komoditas jagung merupakan salah satu komoditas pangan yang bisa diolah menjadi makanan ringan yang beraneka ragam salah satunya adalah keripik jagung. Jagung pada umumnya hanya diolah menjadi marning, *pop corn*, tepung dan lainnya untuk kebutuhan pakan ternak. Besarnya potensi kandungan karbohidrat yang terdapat pada jagung dan menjadikan jagung sebagai kebutuhan pangan yang sangat diminati oleh semua kalangan masyarakat.

Berdasarkan hasil produksi jagung di Kabupaten Jember dan tingginya peminat makanan ringan, maka untuk meningkatkan nilai jual jagung dilakukanlah penambahan kualitas dengan melakukan pengolahan menjadi produk jadi. Sehingga dengan adanya pengolahan tersebut dapat membuka peluang usaha baru dibidang kuliner. Peluang dalam memproduksi produk inovasi sangat besar dengan disesuaikan kebutuhan pasar, serta keunggulan produk yang akan mampu bersaing dengan produk olahan jagung lainnya. Oleh karena itu keripik jagung dapat menjadi sebuah inovasi dalam menciptakan produk baru dalam kategori makanan ringan dengan berbagai bentuk dan varian rasa yang berbeda dengan produk yang sudah ada, salah satunya menjadikan keripik jagung coklat karamel.

Keripik jagung coklat karamel merupakan inovasi dari olahan jagung yang diolah secara tradisional dengan rasa modern yang nantinya diharapkan diminati oleh konsumen. Penggunaan bahan coklat karamel yang enak dan mempunyai rasa manis alami akan dipadukan oleh gurihnya rasa keripik jagung dan memberikan sensasi tersendiri dalam hal cita rasa. Penciptaan inovasi untuk mengembangkan nilai tambah dari jagung agar memiliki daya jual produk yang tinggi dalam hal berwirausaha.

Keripik jagung coklat karamel diproduksi di Desa Ampel Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember. Keripik ini diberikan variasi dan rasa baru dalam tahap pengolahan dengan menggunakan rasa coklat karamel sebagai rasa utama dalam produk ini. Produk keripik ini akan dipasarkan langsung ke konsumen, sehingga mempercepat juga untuk sarana pengenalan dan penyebaran jaringan pemasaran kepada konsumen, sehingga konsumen lebih mudah mendapatkan produk inovasi dari jagung ini. Prospek usaha keripik jagung coklat karamel ini akan dikembangkan dengan penambahan varian rasa dan bentuk kemasan yang menarik.

Keripik jagung coklat karamel ini merupakan produk dari usaha yang baru didirikan, sehingga untuk mengetahui apakah usaha tersebut layak atau tidak dilanjutkan, maka dilakukanlah analisis kelayakan usaha dengan menggunakan metode analisis *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), *Return On Investment* (ROI).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi Usaha Keripik Jagung Coklat Karamel?
2. Bagaimana analisis kelayakan Usaha Keripik Jagung Coklat Karamel ?
3. Bagaimana pemasaran yang digunakan dalam Usaha Keripik Jagung Coklat Karamel di Desa Ampel Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember?

### **1.3 Tujuan dan Manfaat**

#### 1.3.1 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan maka dapat dirumuskan tujuan sebagai berikut :

1. Dapat melakukan proses produksi Usaha Keripik Jagung Coklat Karamel.
2. Dapat melakukan analisis Usaha Keripik Jagung Coklat Karamel.
3. Dapat memasarkan Keripik Jagung Coklat Karamel di Desa Ampel Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember.

#### 1.3.2 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah ditetapkan, diharapkan dapat memiliki manfaat yaitu :

1. Memberi wawasan dan bekal ilmu pengetahuan bagi mahasiswa untuk berwirausaha, dan sebagai bekal pengalaman saat terjun di dunia wirausaha
2. Meningkatkan kreatifitas dan inovatif mahasiswa untuk meraih peluang usaha.
3. Bagi penulis dapat dijadikan sebagai bahan untuk menyelesaikan Tugas Akhir di Politeknik Negeri Jember