

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Membangun usaha merupakan salah satu bentuk mendongkrak ekonomi daerah kesejahteraan penduduk. Dengan membangun usaha yang mampu dikategorikan dalam bentuk UMKM maka selain kreativitas masyarakat menjadi terasah juga sebagai bentuk pengembangan produk-produk daerah. Sehingga usaha keripik merupakan suatu usaha yang baik. Meskipun pembuatan keripik dilihat mudah sebenarnya perlu berbagai hal untuk mendapatkan produk kripik yang memiliki hasil maksimal.

Keripik kenikir merupakan olahan daun kenikir menjadi sebuah camilan yang gurih. Bagian tanaman kenikir yang sering digunakan adalah daun mudanya, antara lain untuk lalapan mentah atau dimasak, pelengkap pecel atau urap. Selain itu daun kenikir memiliki khasiat, karena kandungan antioksidannya yang tinggi (Revianto, dkk. 2017). Daun kenikir tidak banyak dikonsumsi dan disukai banyak orang karena rasanya yang cenderung pahit. Kecenderungan tersebut menjadi inisiatif pembuatan keripik yang merupakan makanan yang dikonsumsi masyarakat sehari-hari. Rasanya yang gurih membuat masyarakat mampu menikmati keripik kenikir. Sehingga pada usaha kenikir saat ini terdapat berbagai varian rasa, salah satunya ialah keripik kenikir pedas daun jeruk. Rasa pedas gurih yang dicampur dengan daun jeruk belakangan ini memang menjadi tren makanan ringan. Dengan demikian penambah varian rasa tersebut mampu menjadi pemikat masyarakat penyuka rasa pedas gurih.

Usaha keripik kenikir tentunya tidak selamanya naik. Karena naik turun dalam usaha merupakan hal yang wajar. Sehingga tinggal bagaimana cara pengelolaan usahanya saja. Karena usaha keripik kenikir merupakan usaha yang baru masuk ke masyarakat, oleh karena itu pengenalan usaha kenikir juga perlu dilakukan. Sehingga berdasarkan paparan permasalahan di atas maka akan dilakukan terkait analisis usaha kripik kenikir pedas daun jeruk. Hal ini sebagai batu loncatan terkait usaha keripik kenikir yang saat ini mulai dikenal masyarakat. Untuk mengetahui berapa besar tingkat keuntungan dan layak atau tidak untuk

dikembangkan maka dilakukan analisis usaha keripik kenikir pedas daun jeruk dengan menggunakan metode analisis BEP, analisis R/C Ratio, dan analisis ROI.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi keripik kenikir pedas daun jeruk di Desa Karanganyar Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha keripik kenikir pedas daun jeruk di Desa Karanganyar Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran usaha keripik kenikir pedas daun jeruk?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah di atas maka, tujuan dari pembuatan tugas akhir ini, adalah sebagai berikut:

1. Dapat melaksanakan proses produksi keripik kenikir pedas daun jeruk di Desa Karanganyar Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis usaha keripik kenikir pedas daun jeruk di Desa Karanganyar Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember.
3. Dapat melaksanakan proses pemasaran produk keripik kenikir pedas daun jeruk.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari pembuatan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Mampu menumbuhkan kreativitas dan inovasi mahasiswa.
2. Dapat memberikan wawasan bagi mahasiswa untuk menciptakan dan menjalankan usaha baru.
3. Dapat dijadikan sebagai referensi mahasiswa untuk menambah literatur tugas akhir.