

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan ringan adalah jenis makanan yang dapat dijadikan sebagai pereda rasa lapar untuk sementara waktu. Makanan ringan pada umumnya cukup banyak digemari oleh masyarakat dan sering dijadikan camilan favorit sebagai teman bersantai di kala waktu senggang. Produk makanan ringan yang sering ditemui sangat beragam pilihan rasanya, mulai dari manis, pedas, asin dan bentuknya yang bermacam-macam, salah satunya yakni makanan ringan yang banyak orang menyukai dari olahan kentang.

(Rahmi, dkk. 2021) menyatakan bahwa kentang (*Solanum tuberosum L*) adalah salah satu tanaman pangan utama keempat di dunia, setelah gandum, padi dan jagung, serta produksi kentang di Indonesia yang berkembang pesat, menjadikan negara Indonesia sebagai negara dengan penghasil kentang terbesar di Asia Tenggara. Berdasarkan studi literatur dapat dilihat tanaman hortikultura yang memiliki potensi pengelolaan yang menguntungkan salah satunya adalah kentang, selain memiliki kandungan karbohidrat yang jauh lebih tinggi jika dibandingkan dengan tanaman-tanaman pangan lainnya seperti gandum atau jagung, kentang yang dikenal memiliki kandungan vitamin dan nutrisi sangat baik versifikasi pangan di Indonesia (Nurrahmawati, dkk. 2023). Kentang juga salah satu tanaman pangan di Indonesia membantu memenuhi kebutuhan gizi masyarakat.

Seiring meningkatnya permintaan akan makanan yang siap saji dan olahan-olahan yang berkualitas tinggi berbahan utama kentang, maka umbi-umbian ini menjadi sangat penting. Masyarakat Indonesia pada umumnya memanfaatkan kentang yang memiliki sumber karbohidrat sebagai bahan konsumsi pengganti nasi yang dapat dikonsumsi secara langsung maupun dijadikan olahan terlebih dahulu menjadi sebuah produk, salah satu bentuk olahan kentang yang sudah cukup populer di Indonesia yaitu keripik yang terkenal memiliki tekstur renyah, banyak yang menyukai karena rasanya yang gurih cocok di lidah banyak orang, sehingga banyak orang yang menjadi penggemar keripik sebagai makanan ringan.

Kentang dapat dijadikan berbagai jenis makanan, mulai dari produk segar hingga produk olahan yang salah satunya produk keripik *potato spicy caramel*. Pada umumnya cemilan keripik dari produk olahan kentang yang banyak dipasarkan memiliki sebatas rasa yang sederhana seperti rasa balado, asin, rumput laut yang merupakan dari bumbu bertekstur bubuk. Mengembangkan olahan kentang dengan fokus khusus kepada produksi makanan ringan yaitu "Keripik *Potato Spicy Caramel*", keripik *potato* dengan rasa *spicy caramel* yang merupakan olahan bumbu basah yang mempunyai cita rasa pedas manis dan keripik yang bertekstur renyah. Produk keripik *potato spicy caramel* dipasarkan di Desa Ajung, Kecamatan Kalisat, Kabupaten Jember. Daerah tersebut memiliki prospek usaha yang baik karena belum adanya persaingan dalam produksi keripik *potato spicy caramel*, serta kedekatan dengan bahan baku sehingga akan dapat menghemat biaya transportasi dan pasokan bahan baku selalu terjamin.

Menciptakan produk makanan ringan keripik *potato spicy caramel* untuk usaha, apabila ditinjau dari kondisi perspektif ekonomi dan kewirausahaan, diharapkan dapat menciptakan peluang lapangan kerja sehingga dapat membantu dalam mensejahterakan masyarakat, serta mampu meningkatkan nilai tambah kentang dengan memanfaatkan sebagai bahan baku inovasi cemilan. Sehingga diperlukan analisis usaha supaya mengetahui usaha tersebut layak atau tidaknya untuk dijalankan serta keuntungan pada usaha produk keripik *potato spicy caramel*. Analisis usaha yang dapat diterapkan diantaranya menggunakan metode analisis BEP, R/C *Ratio* dan ROI, dan dibutuhkan perencanaan proses bauran pemasaran (4P) yang tepat untuk pemasaran produk keripik *potato spicy caramel* di Desa Ajung Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember supaya diketahui pemasaran produk serta produk keripik *potato spicy caramel* dapat diterima oleh semua konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas terkait analisis usaha Keripik *Potato Spicy Caramel*, maka di dapat rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana tahapan proses produksi Keripik *Potato Spicy Caramel* di Desa Ajung Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha Keripik *Potato Spicy Caramel* di Desa Ajung Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember?
3. Bagaimana bauran pemasaran usaha Keripik *Potato Spicy Caramel* di Desa Ajung Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan Masalah

Berdasarkan dari rumusan masalah di atas mengenai analisis usaha Keripik *Potato Spicy Caramel*, maka tujuan penulisan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah:

1. Dapat melaksanakan tahapan proses produksi Keripik *Potato Spicy Caramel* di Desa Ajung Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis dan menerapkan analisis usaha Keripik *Potato Spicy Caramel* di Desa Ajung Kecamatan Kalisat, Kabupaten Jember.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran usaha Keripik *Potato Spicy Caramel* di Desa Ajung Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat Masalah

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini yaitu:

1. Dapat memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dengan memperoleh keuntungan dari produk Keripik *Potato Spicy Caramel*, sehingga memiliki keterampilan serta bekal dalam menciptakan lapangan pekerjaan.
2. Dapat digunakan sebagai wawasan dan sumber informasi terkait analisis usaha Keripik *Potato Spicy Caramel*.
3. Dapat dijadikan sebagai sumber referensi Tugas Akhir mahasiswa Politeknik Negeri Jember, terkhusus bagi mahasiswa program studi D-III Manajemen Agribisnis yang akan melaksanakan Tugas Akhir analisis usaha dengan kesamaan tema dan metode analisis.