BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rempeyek adalah makanan ringan yang dikenal oleh semua orang di Indonesia, dari masyarakat desa hingga kota, dan kasta menengah kebawah sampai menengah keatas. Rempeyek adalah gorengan dengan rasa gurih dan tekstur yang renyah. Sehingga dapat digunakan sebagai camilan atau pelengkap makanan. Ketika rempeyek dibuat lebih menarik dan taburan isinya dikreasikan maka harganya akan meningkat. Rempeyek berbahan dasar tepung beras yang dapat ditambahkan isian hewani atau nabati untuk meningkatkan nilai gizi dan harga jualnya (Djafar dkk, 2021).

Menurut Simanjuntak (2014) Menyatakan bahwa kulit buah naga adalah salah satu limbah organik yang berasal dari sisa buah naga yang jarang sekali diolah kembali. Selain itu, kulit buah naga memiliki isi berbentuk *dietary fiber*, flavonoid, felonik, dan zat pewarna antosianin. Zat antosianin adalah kelompok pigmen dari golongan flavonoid. Antosianin juga sebagai satu zat yang sering digunakan sebagai pengganti pewarna sintetik (merah) yang biasa digunakan dalam lengkung waktu yang lama, kulit buah naga juga mengandung antioksidan yang tinggi.

Rempeyek kulit buah naga adalah inovasi olahan makanan yang menggunakan kulit buah naga sebagai campuran isianya dan memanfaatkan pewarna alami pada kulitnya agar adonan memiliki ciri khas warna merah alami dari sari kulit buah naga nya. Rempeyek kulit buah naga bisa menjadi pilihan untuk camilan sehat maupun sebagai makanan pelengkap yang banyak kandungan manfaatnya. Karena kandungan dari ekstrak kulit buah naga sendiri dan juga mengandung antioksidan yang berguna untuk mengembalikan warna alami pada bibir, mencegah penyumbatan pembuluh darah, dan mencegah gangguan pencernaan.

Inovasi olahan makanan ini menjadi salah implementasi pengembangan terhadap kulit buah naga karena tidak menggunakan peralatan atau teknik mengolah yang khusus pembuatan rempeyek dapat dikategorikan mudah. Biaya pembuatannya juga tidak besar. Mempertimbangkan dari hal tersebut usaha ini

dapat menjadi peluang usaha baru pada bidang inovasi pemanfaatan limbah organik. Karena produk rempeyek kulit buah naga ini merupakan inovasi baru di pasar makanan ringan, sehingga perlu dipertanggungjawabkan analisis kelayakan usahanya. Judul yang dipilih yaitu “Analisis Usaha Rempeyek Kulit Buah Naga “Kriuk Jenggirat” di Kelurahan Jember Kidul Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember” diperlukan tiga metode analisis seperti: *Break Event Point (BEP)*, *Return On Investment (ROI)*, dan analisis usaha *R/C Ratio* agar dapat disimpulkan usaha yang dijalankan menguntungkan atau merugikan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan diatas, maka dapat dirumuskan masalah, yaitu:

1. Bagaimana proses produksi rempeyek kulit buah naga di Kelurahan Jember Kidul Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha pada proses produksi rempeyek kulit buah naga dengan menggunakan bahan campuran kulit buah naga?
3. Bagaimana bauran pemasaran produk rempeyek kulit buah naga?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah diatas maka dapat ditentukan tujuan dari tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Melakukan produksi rempeyek kulit buah naga di Kelurahan Jember Kidul Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
2. Melakukan analisa kelayakan usaha rempeyek kulit buah naga di Kelurahan Jember Kidul Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
3. Menerapkan bauran pemasaran produk rempeyek kulit buah naga.

1.4 Manfaat

Manfaat dari tugas akhir pembuatan rempeyek kulit buah naga dengan bahan baku buah naga ini sebagai berikut:

1. Sebagai penyedia data dan pengolahan terhadap kulit buah naga yaitu rempeyek kulit buah naga.
2. Menjadi dasar keterampilan khusus dalam menjalankan usaha
3. Untuk digunakan Sebagai referensi untuk tugas akhir mahasiswa Politeknik Negeri Jember.