

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Banyak orang dari segala usia menyukai makanan ringan atau snack. Makanan ringan seperti ini dapat digunakan sebagai alternatif untuk memenuhi kebutuhan energi seiring perkembangan zaman dan tingkat kesibukan yang meningkat. Peluang bisnis makanan adalah tugas yang sulit untuk dikelola. Perusahaan yang mengembangkan bisnis makanan ringan harus berusaha untuk memahami keinginan pelanggan dan meningkatkan kualitas produk mereka. Untuk mencapai hal ini, manfaat manajemen perusahaan diperlukan untuk mengelola bisnis secara efektif untuk tetap kompetitif.

Masyarakat Indonesia sangat menyukai kerupuk. Jenis kerupuk yang berbeda ada di Indonesia. Mungkin karena kerupuk dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan maupun sebagai variasi dalam lauk pauk. Kerupuk memiliki berbagai jenis dan bentuk contohnya, kerupuk yang diiris, kerupuk kemplang, dan juga kerupuk mie. Masing-masing jenis kerupuk memiliki cita rasa yang berbeda dan unik karena bahan yang digunakannya berbeda. Perbandingan atau komposisi bahan yang digunakan tidak pernah diseragamkan, jadi tergantung pada preferensi pembuat. Tepung tapioka, ikan atau udang, air, garam, dan sedikit MSG adalah bahan yang paling umum digunakan (Koswara, 2009)

Seiring dengan perkembangannya, jenis kerupuk semakin banyak dan menjadi semakin beraneka ragam. Banyak orang berkreasi dengan membuat olahan kerupuk dengan cita rasa yang baru. Inovasi olahan kerupuk dengan campuran daun singkong salah satunya. Kerupuk ini dibuat dengan memanfaatkan daun singkong untuk diolah, hal ini bisa menambah nilai jual daun singkong. Selain itu, kerupuk daun singkong memiliki tambahan gizi dan manfaat yang berasal dari penambahan daun singkong tersebut. Kerupuk daun singkong memiliki tekstur yang khas, renyah dan ringan saat digigit, kerupuk ini sering disajikan sebagai camilan atau pendamping makanan. Selain itu, kerupuk daun singkong yang memiliki varian rasa akan menambah cita rasa.

Usaha kerupuk daun singkong masih belum banyak berkembang di area Kabupaten Jember. Dan situasi ini bisa dimanfaatkan untuk mengembangkan usaha Kerupuk Daun Singkong dan melakukan testing serta analisis pasar. Analisis yang digunakan ialah, *Break Event Point* (BEP), *Return on Investment* (ROI), dan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio). Analisis ini diperlukan untuk mengetahui apakah usaha kerupuk daun singkong ini bisa menghasilkan keuntungan dan layak untuk dijalankan. Selain itu, perencanaan dan penentuan bauran pemasaran juga dilakukan agar usaha dapat berkembang dan cepat diterima oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan Kerupuk Daun Singkong Aneka Rasa di Desa Jember Lor Kecamatan Patrang Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana analisis usaha Kerupuk Daun Singkong Aneka Rasa di Desa Jember Lor Kecamatan Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana proses pemasaran Kerupuk Daun Singkong Aneka Rasa ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah :

1. Dapat melakukan proses pembuatan Kerupuk Daun Singkong Aneka Rasa di Desa Jember Lor Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis usaha Kerupuk Daun Singkong Aneka Rasa di Desa Jember Lor Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan proses pemasaran Kerupuk Daun Singkong Aneka Rasa.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, diharapkan hasil dari tugas akhir ini adalah :

1. Menumbuhkan jiwa berwirausaha bagi mahasiswa sehingga bisa memperoleh keuntungan.
2. Menambah wawasan dan pengetahuan bagi wirausaha untuk mengembangkan usahanya.
3. Dapat dijadikan sebagai bahan referensi dalam penulisan tugas akhir bagi mahasiswa