

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan Ringan atau bisa disebut juga camilan (*snack*) merupakan penyebutan makanan yang tidak termasuk makanan pokok (4 sehat 5 sempurna). Makanan yang dikenal sebagai camilan adalah makanan yang memperlambat rasa lapar seseorang untuk beberapa waktu, menyediakan energi jangka pendek, atau merupakan suatu yang dimakan karena rasanya yang disukai (anonim, 2018).

Snack yaitu jenis makanan ringan yang mempunyai rasa yang gurih, manis dan berbahan dasar tepung serta bahan campuran lainnya. *Snack* bisa disimpan dalam kurun waktu yang lama. *Snack* kebanyakan disediakan di waktu hari lebaran. Tidak hanya anak-anak, akan tetapi *snack* juga disukai oleh kalangan orang dewasa. Karena rasanya yang renyah serta gurih, serta harganya yang relatif terjangkau, makanan ini dipilih oleh masyarakat sebagai camilan sehari-hari.

Olahan jajanan yang beragam seperti makanan ringan atau camilan (*snack*) ini memang banyak diminati, akan tetapi semacam *snack* kecipir sebagai makanan tradisional saat ini belum banyak masyarakat bahwa bisa dinikmati dengan olahan variasi baru atau membuat inovatif produk *snack* kecipir dari sejenisnya. Banyaknya di pasaran hanya menjual *snack* kecipir dengan hasil olahan original, sehingga membuatnya produk di masyarakat sedikit bosan. Sampai ide untuk membuat inovasi baru pada *snack* kecipir ini muncul yaitu dengan penambahan daun kelor.

Daun Kelor sendiri merupakan tumbuhan yang berkembang baik secara liar ataupun dibudidayakan oleh masyarakat sekitar. Sebelum ada banyaknya penelitian terhadap banyaknya kandungan pangan yang dilakukan peneliti, kebanyakan masyarakat dulu menggunakan daun kelor sebagai tumbuhan herbal karena dipercaya mempunyai manfaat yang banyak.

Snack Kecipir Daun Kelor ini merupakan makanan ringan atau cemilan yang mempunyai rasa renyah dan gurih serta menambah manfaat dari Daun Kelor itu sendiri. Menggunakan bahan baku utama *snack* kecipir pada umumnya, yang

membuat beda dari *snack* kecipir lainya ialah Daun kelor yang dicampur ke dalam adonan sebelum ke proses penggorengan. Keunggulan dari produk *Snack* Kecipir Daun Kelor yaitu kandungan pangan bergizi tinggi dan mengandung nutrisi seperti vitamin B6 dan B2 (*riboflavin*). Dalam 100 gram daun kelor yang masih segar (baru dipetik), kandungan vitamin C-nya mencukupi 157% dari kebutuhan gizi dalam sehari (Yani Trisnawati dan Ifan Mutaqien, 2021).

Usaha *Snack* Kecipir Daun Kelor ini dibuat dengan harapan mendapatkan keuntungan (laba) dan membuka lapang pekerjaan baru yang mampu menyerap tenaga kerja dan diharapkan mampu mengurangi tingkat pengangguran. Analisis diperlukan untuk mengetahui apakah usaha ini memberikan keuntungan atau tidak, maka memerlukan analisis usaha. Analisis usaha tersebut dapat dilakukan dengan menggunakan alat analisis, diantaranya *Break Event Point* (BEP), *Return On Investmen* (ROI), dan analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio).

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang yang telah diuraikan, dapat dirumuskan suatu permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana tahapan produksi *Snack* Kecipir Daun Kelor di Desa Padomasan, Kecamatan Jombang, Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha *Snack* Kecipir Daun Kelor di Desa Padomasan, Kecamatan Jombang, Kabupaten Jember?
3. Bagaimana startegi pemasaran *Snack* Kecipir Daun Kelor di Desa Padomasan, Kecamatan Jombang, Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Dari rumusan masalah tersebut, tujuan dari penyusunan tugas akhir ini adalah:

1. Membuat proses produksi *Snack* Kecipir Daun Kelor di Desa Padomasan, Kecamatan Jombang, Kabupaten Jember.
2. Menganalisis usaha *Snack* Kecipir Daun Kelor di Desa Padomasan, Kecamatan Jombang, Kabupaten Jember.

3. Memasarkan produk *Snack* Kecipir Daun Kelor di Desa Padomasan, Kecamatan Jombang, Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Dari tujuan yang telah dijabarkan, tugas akhir ini diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Mampu meningkatkan kreatifitas, inovasi, dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa.
2. Menumbuhkan jiwa inovatif dan kreatif dalam berwirausaha.
3. Mahasiswa bisa mengembangkan produk tugas akhir (TA) menjadikan bisnis nyata yang berkelanjutan di kalangan masyarakat.