

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Jember di Kecamatan Patrang, tepatnya di Desa Patrang merupakan daerah yang memiliki jajanan makanan ringan tradisional atau sebagai cemilan desa, hal ini biasa disebut jajanan desa yaitu seperti pisang kukus, klepon, keripik, singkong goreng, gethuk dan jajanan lainnya . Banyak masyarakat Desa Patrang yang menjadikan makanan jajanan desa sebagai alternatif pengganti makanan untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-harinya. Salah satunya adalah menjual olahan singkong menjadi singkong goreng dengan penambahan inovasipemberian rasa menggunakan bubuk sedap seperti rasa pedas, jagung manis, balado dan masih banyak lainnya. Keripik singkong dikenal makanan jajanan tradisional yang pada umumnya menggunakan olahan dari singkong yang melalui proses dipotong-potong yang kemudian dikukus. Keripik singkong ini adalah salah satu jajanan desa yang umumnya banyak sekali digemari oleh masyarakat Desa Patrang dengan rasanya yang gurih. Melihat pasar penjual jajanan singkong goreng yang saat ini cukup ramai, sehingga pada tugas akhir ini memilih untuk membuka usaha keripik singkong yang menghasilkan produksi dengan produk keripik singkong yang memiliki inovasi menjadi “*Catella Crezz*”.

Catella Crezz merupakan keripik singkong yang ditaburi dengan varian rasa yaitu balado, pedas, jagung manis. Usaha *Catella Crezz* ini memiliki 2 (dua) saluran pemasaran yaitu saluran pemasaran langsung yaitu menawarkan produk secara langsung pada konsumen serta pemasaran tidak langsung menawarkan produk pada toko-toko yaitu pengecer ke konsumen.

Keripik merupakan cemilan atau makanan ringan yang dibuat dari umbi, buah-buahan, sayuran yang digoreng dengan minyak membuat rasa yang renyah serta gurih, keripik ini pada olahannya biasanya dicampur dengan campuran sedikit adonan tepung yang mempertambahkan bumbu rempah. Menurut Oktaningrum dkk. (2013) umumnya keripik diolah melalui tahap penggorengan, tetapi juga bisa hanya melalui penjemuran, atau pengeringan. Namun demikian keripik umumnya memiliki rasa dominan ke pedas, manis, asin, gurih, asam atau hingga bisa paduan

semuanya.

Dasarnya sudah cukup banyak para pelaku usaha makanan ringan yang telah menggeluti usaha bisnis dari olahan singkong akan tetapi produk *Catella Crezz* ini berbeda dengan produk pesaing yaitu sebelum di goreng singkong dikukus terlebih dahulu sehingga keripik menjadi lebih renyah dan tidak keras. Selain itu adanya inovasi baru dalam pengemasan produk *catella crezz* yaitu menggunakan kemasan *standing pouch* dari bahan plastik warna putih. Menggunakan kemasan *standing pouch* lebih menarik serta ramah lingkungan, karena kemasan produk tidak hanya sebatas menjadi wadah produk, namun juga menjadi bagian dari identitas dari produk. Menjalankan usaha bisnis dibutuhkan suatu analisis usaha guna mengetahui usaha layak atau tidaknya usaha *Catella Crezz* untuk kedepannya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang mengenai analisis usaha maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan *Catella Crezz* di Desa Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana analisis usaha *Catella Crezz* di Desa Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana proses pemasaran *Catella Crezz* di Desa Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember ?

1.3 Tujuan

Rumusan masalah yang telah diuraikan maka terdapat beberapa tujuan adalah :

1. Dapat melakukan proses produksi *Catella Crezz* di Desa Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis usaha *Catella Crezz* di Desa Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan proses pemasaran *Catella Crezz* di Desa Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan hasil dari tugas akhir ini:

1. Menumbuhkan jiwa berwirausaha bagi mahasiswa, sehingga dapat bisa mendapatkan keuntungan dari usaha yang dijalankan.
2. Memberikan wawasan serta pengetahuan kepada pelaku wirausaha untuk terus mengembangkan usahanya.
3. Dapat dijadikan sebagai referensi dalam penulisan laporan tugas akhir bagi mahasiswa.