

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Makanan ringan kini telah menjadi gaya hidup tersendiri di semua kalangan masyarakat. Para pengusaha kecil seperti industri rumahan sampai para pengusaha yang mempunyai usaha skala besar kini berpikir terus menerus untuk membuat inovasi makanan ringan yang diminati dan disukai oleh konsumen. Hampir setiap orang menyukai makanan ringan, selain rasanya yang enak, renyah dan gurih, harganya juga relatif terjangkau bagi semua kalangan masyarakat. Hal ini memunculkan produk-produk baru yang beraneka ragam di pasar dan memiliki keunggulan masing-masing.

Keripik adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati. Keripik sangat digemari oleh masyarakat karena rasanya yang gurih dan cocok untuk dijadikan camilan. Banyak sekali masyarakat yang berminat untuk mengkonsumsi keripik karena keripik bukan makanan yang membosankan. Seiring dengan perkembangan zaman dan teknologi yang dulunya keripik hanya terbuat dari ketela pohon maupun ketela rambat, sekarang keripik juga bisa terbuat dari buah-buahan maupun sayur-sayuran. Hal ini memunculkan peluang usaha baru dan mendorong masyarakat untuk memanfaatkan bahan yang ada misalnya dari kacang-kacangan seperti kacang hijau..

Menurut Rochani, 2006 pada buku karangan Soeprapto & Sutarmen, 1990, bahwa ketersediaan kacang hijau melimpah di Indonesia. Kacang hijau menduduki urutan ketiga dalam tanaman kacang-kacangan setelah kedelai dan kacang tanah. Permintaan terhadap komoditi kacang hijau termasuk stabil, karena penggunaannya kontinu setiap hari dan sepanjang tahun. Jenis olahan kacang hijau antara lain kecambah kacang hijau, bubur kacang hijau, makanan bayi, kue dan pangan tradisional, minuman kacang hijau, tahu, sun, tepung hunkue, dan sayuran. Kacang hijau mempunyai manfaat yang sangat penting karena mempunyai nilai gizi yang cukup baik. Kacang hijau dapat dijual secara langsung, maupun diolah terlebih dahulu untuk menambah nilai ekonomisnya.

Kacang hijau dapat dijadikan makanan olahan berupa keripik. Usaha yang berjudul “Keripik Taru Nabati Kacang Hijau” ini merupakan produk inovasi yang belum ada sebelumnya. Keripik taru ini sebenarnya inovasi dari keripik paru yang mana pada pengolahannya dengan bahan dasar paru diganti dengan kacang hijau. Keripik ini diberi nama taru nabati karena bahannya yang terbuat dari nabati. Pengolahan dengan menambahkan bumbu-bumbu yang pas akan menghasilkan keripik yang enak dan lezat. Pembuatannya mudah, alat dan bahan yang digunakan juga mudah untuk didapatkan. Keripik taru kacang hijau ini bukan makanan yang berat sehingga cocok untuk dijadikan camilan sehat sehari-hari.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat diambil beberapa permasalahan yaitu :

1. Bagaimana proses pembuatan Keripik Taru Nabati Kacang Hijau di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana studi kelayakan usaha Keripik Taru Nabati Kacang Hijau di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah diatas, maka tujuan tugas akhir ini adalah:

1. Untuk mengetahui proses pembuatan Keripik Taru Nabati Kacang Hijau Di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha Keripik Taru Nabati Kacang Hijau di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.

#### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan dari tugas akhir diatas dapat diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Dapat meningkatkan kreatifitas yang inovatif agar dapat melihat dan meraih peluang – peluang yang ada.
2. Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan para pembaca yang berminat untuk berwirausaha membuat usaha tentang pembuatan keripik
3. Dapat memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja.