

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Makanan ringan, camilan, atau kudapan adalah istilah bagi makanan yang bukan merupakan menu utama (makan pagi, makan siang atau makan malam). Makanan yang dianggap makanan ringan merupakan makanan untuk menghilangkan rasa seseorang sementara waktu, memberi sedikit pasokan tenaga ke tubuh, atau sesuatu yang dimakan untuk dinikmati rasanya. Jenis makanan ringan yang sering dijumpai adalah aneka kue, gorengan, camilan kacang-kacangan, keripik, kerupuk, dan lain-lain.

Mengonsumsi makanan ringan sudah menjadi bagian yang susah dilepas dari kehidupan masyarakat Indonesia. Hampir semua orang mengonsumsi makanan ringan setiap hari, seperti contoh kerupuk. Kerupuk adalah makanan ringan yang terbuat dari tepung yang dicampur dengan bumbu dan berbentuk pipih yang memiliki rasa enak, gurih dan renyah serta harganya yang terjangkau sehingga dapat dikonsumsi oleh semua kalangan baik kalangan bawah maupun kalangan atas.

Harga kerupuk yang relatif terjangkau dan rasanya yang enak menyebabkan permintaan terhadap kerupuk relatif stabil dan bahkan bisa meningkat. Karena banyaknya permintaan dan peminat kerupuk, sekarang telah banyak dijumpai beberapa jenis kerupuk di pasaran seperti contoh kerupuk udang, kerupuk ikan, kerupuk buah, kerupuk bawang, dan lain-lain.

Produsen atau pengusaha kerupuk dapat memberikan inovasi terhadap rasa atau kemasan kerupuk tersebut agar terlihat lebih menarik untuk menarik minat konsumen. Selain itu, kualitas produk juga harus diperhatikan dalam menawarkan produk tersebut. Dengan adanya inovasi dan kualitas produk yang bagus produk tersebut akan mampu bersaing di pasar.

Berwirausaha kerupuk bawang super pedas diharapkan dapat memberi motivasi kepada masyarakat atau mahasiswa untuk berwirausaha di masa depan dan dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan dapat ditentukan rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi kerupuk bawang super pedas?
2. Bagaimana analisis usaha kerupuk bawang super pedas?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang sudah diuraikan, maka tujuan pembuatan tugas akhir antara lain :

1. Mengetahui proses produksi kerupuk bawang super pedas
2. Mengetahui analisis usaha kerupuk bawang super pedas

## **1.4 Manfaat**

Berikut adalah manfaat yang diharapkan dalam pembuatan tugas akhir :

1. Mahasiswa dapat belajar dan menambah wawasan berwirausaha
2. Mahasiswa dapat menerapkan pengetahuan wirausaha baik secara teori maupun keterampilan kepada masyarakat