

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jumlah penduduk di Indonesia setiap tahunnya semakin bertambah. Oleh karena itu pertambahan penduduk di Indonesia berpengaruh besar terhadap ekonomi suatu masyarakat. Pertambahan penduduk juga akan menambah jumlah pengangguran yang ada di Indonesia. Oleh karena itu di butuhkan suatu inovasi yang dapat membuka sebuah lapangan kerja yang bisa membantu perekonomian suatu masyarakat. Dengan adanya inovasi dapat membantu mengurangi jumlah pengangguran yang ada di Indonesia saat ini. Salah satu inovasi yang dapat dilakukan yaitu melalui pemanfaatan bahan lokal yang diolah menjadi produk seperti camilan. Singkong merupakan jenis umbi-umbian yang tumbuh di dalam tanah dan memiliki bentuk lonjong. Singkong dapat di manfaatkan sebagai bahan baku dari suatu produk seperti keripik.

Keripik adalah jenis makanan ringan yang berupa irisan tipis dari umbi-umbian yang mempunyai manfaat tinggi. untuk mendapatkan rasa yang lebih gurih keripik dapat dicampur dengan tepung atau bumbu yang sudah disiapkan lainnya. Saat ini jenis kripik sudah banyak yang bervariasi. Dari keripik pisang, keripik nangka, keripik singkong dan lain sebagainnya.

Keripik kepeng adalah salah satu jenis keripik yang terbuat dari singkong, yang biasanya banyak ditemui di pulau Madura. Rasanya yang gurih membuat keripik ini banyak digemari oleh banyak orang. Keripik kepeng ini juga tidak menggunakan campuran bahan kimia apapun, sehingga keripik kepeng ini dapat dikonsumsi mulai dari anak-anak sampai orang dewasa atau orang tua. Dalam penyajian keripik kepeng dapat dipadukan dengan olahan petis. Petis adalah salah satu sambal yang terbuat dari air rebusan ikan yang mempunyai rasa khas. Petis dapat dijadikan pendamping untuk keripik yang gurih, seperti keripik kepeng ini.

Pada umumnya keripik kepeng ini hanya dijadikan oleh-oleh dimana kebanyakan dijual dalam keadaan mentah. Dari peluang inilah muncul ide untuk menjual keripik kepeng yang sudah digoreng dan menambahkan sambal petis

serta dikemas dengan kemasan yang menarik. Inovasi keripik kepeng yang ditambah dengan sambal petis. Sehingga mempermudah masyarakat yang membeli. Masyarakat tidak perlu repot lagi membuat sambal karena pada keripik kepeng ini sudah dilengkapi dengan sambal petis juga. Adanya inovasi ini diharapkan dapat menambah nilai jual terhadap keripik kepeng dan dapat menambah peluang usaha baru. Oleh karena itu, dalam tugas akhir ini memerlukan analisis usaha untuk mengetahui kelayakan usaha keripik kepeng sambal petis.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat dirumuskan masalah yaitu:

1. Bagaimana proses penggorengan hingga pengemasan keripik kepeng sambal petis di Kelurahan Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha keripik kepeng sambal petis di Kelurahan Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran keripik kepeng sambal petis di Kelurahan Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang diuraikan, maka tujuan dari tugas akhir ini yaitu:

1. melakukan proses penggorengan hingga pengemasan keripik kepeng Sambal Petis di Kelurahan Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
2. Menghitung tingkat kelayakan usaha keripik kepeng sambal petis berdasarkan analisis BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return On Investment*) di Kelurahan Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
3. Melakukan proses pemasaran keripik kepeng sambal petis di Kelurahan Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat dari dilakukan tugas akhir ini yaitu:

1. Menambah pengetahuan bagi mahasiswa tentang cara produksi keripik kepeng samabal petis sehingga dapat dijadikan alternatif usaha.
2. Memberikan tambahan referensi atau pustaka bagi pembaca yang ingin wirausaha.
3. Dapat menjadi nilai guna atau nilai jual dari bahan lokal singkong.