

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan untuk makanan adalah kebutuhan dasar bagi setiap manusia, hal inipun menjadi alasan bahwa usaha kuliner selalu menjanjikan untuk dijalankan. Makanan ringan yang menjadi salah satu pilihan untuk dijadikan usaha yang menguntungkan. Namun usaha cemilan ringan perlu adanya inovasi, kreasi dan juga rasa. Cemilan ringan dapat berupa keripik, snack dan sebagainya. Walaupun usaha cemilan ringan merupakan usaha skala rumahan, tetapi telah banyak juga usaha makanan ringan yang telah berkembang besar dan memiliki permintaan pasar yang tinggi.

Permintaan akan cemilan ringan dari berbagai kalangan mulai dari anak-anak sampai orang dewasa baik pria maupun wanita. Sehingga banyak sekali produsen-produsen makanan yang menciptakan inovasi terbaru dalam setiap waktu. Salah satu cemilan yang banyak disukai oleh masyarakat ialah kripik, kripik adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran. Banyak sekali macam - macam kripik yaitu diantaranya seperti kripik singkong, kripik talas, kripik nangka, kripik apel, kripik bayam, dan lain sebagainya.

Pare (*Momordica charantia L*) merupakan salah satu buah yang biasa diolah menjadi berbagai macam sayur. Pare banyak dijumpai di seluruh daerah di Indonesia dan mudah ditemui mulai dari pasar tradisional hingga di supermarket. Buah ini mempunyai rasa pahit, sehingga tidak banyak masyarakat menyukainya. Tidak banyak orang yang mengetahui, bahwa rasa pahit pada pare ini ternyata menyimpan banyak manfaat bagi tubuh.

Pare memiliki banyak kandungan zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh, beberapa diantaranya adalah kalsium, zat besi dan vitamin C. Pare juga memiliki banyak manfaat untuk kesehatan tubuh seperti diantaranya mengendalikan gula darah, meningkatkan kekebalan tubuh, menjaga kesehatan mata dan lain-lain. Meskipun banyak memiliki manfaat, namun dari rasa pahit dari pare itu sendiri membuat masyarakat jadi enggan untuk mengkonsumsi pare.

Kripik pare adalah inovasi yang diharapkan dapat menjadi salah satu solusi membantu seseorang dalam mengambil manfaat pare sebagai alternatif bahan makanan berupa cemilan atau makanan ringan, dengan alternatif ini pare tidak hanya dikonsumsi sebagai sayur saja tetapi juga sebagai olahan makanan ringan atau cemilan.

Adanya produk olahan dari pare berupa Kripik Pare ini diharapkan dapat menjadi salah satu alternatif bagi masyarakat sebagai produk cemilan yang memiliki nilai gizi yang tinggi. Selain itu dapat meningkatkan nilai ekonomis dari pare dan dapat menjadi salah satu alternatif peluang usaha untuk pengembangan olahan makanan khususnya dibidang pangan sehingga akan terciptanya lapangan pekerjaan baru.

Untuk mengetahui usaha yang dilakukan menguntungkan atau tidak maka diperlukan suatu analisis usaha. analisis suatu usaha dapat dilakukan dengan berbagai macam cara, antara lain menggunakan analisis *Break Event Point* (BEP), analisis *Return On Investment* (ROI), dan analisis *Revenue Cost Ratio* (ROI).

Ketika menjalankan sebuah usaha, maka hal penting yang harus dilakukan yaitu pemasaran. Sebelum menjalankan pemasaran, pertama kali yang harus dilakukan adalah menentukan konsep serta strategi pemasaran yang efektif dan tepat agar dapat menarik minat para konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi usaha kripik pare di Desa Randumerak Kecamatan Paiton Kabupaten Probolinggo ?
2. Bagaimana analisis usaha produksi kripik pare di Desa Randumerak Kecamatan Paiton Kabupaten Probolinggo ?
3. Bagaimana pemasaran kripik pare di Desa Randumerak Kecamatan Paiton Kabupaten Probolinggo ?

1.3 Tujuan

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

1. Dapat melakukan produksi kripik pare.
2. Dapat menganalisis usaha produksi kripik pare.
3. Mampu memasarkan kripik pare di Desa Randumerak Kecamatan Paiton Kabupaten Probolinggo.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat yang diharapkan dari tugas akhir ini adalah :

1. Dapat memberi wawasan / pengetahuan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dalam menciptakan lapangan pekerjaan.
2. Sebagai bahan pertimbangan untuk berwirausaha serta membuka peluang usaha bagi masyarakat.
3. Dapat mendukung pengembangan olahan makanan khususnya dibidang pangan.