

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Beragam jenis makanan ringan di Indonesia berkembang pesat dengan ragam kreatifitas yang menarik. Hampir semua kalangan dari anak-anak, remaja, dewasa bahkan lanjut usia menyukai makanan ringan. Banyak sekali makanan ringan yang bermunculan berbagai macam mulai dari keripik, kerupuk, makanan cepat saji, kue kering dan banyak lagi. Makanan ringan atau yang sering disebut dengan camilan, banyak digemari masyarakat karena harganya relatif murah dan siap untuk dimakan. Camilan dapat menambah kecukupan gizi apabila makanan yang dikonsumsi terjamin kebersihan dan kandungan gizinya.

Kerupuk merupakan makanan ringan yang sampai saat ini masih sangat populer meskipun banyak makanan ringan yang ada seolah-olah kerupuk ini tidak memberikan bosan kepada masyarakat untuk tetap mengonsumsi kerupuk. Kerupuk puli pada umumnya hanya rasa original menggunakan nasi dengan tambahan rempah-rempah, pengemasan kerupuk puli menggunakan plastik biasa. Inovasi yang dimunculkan agar dapat menarik minat konsumen untuk mengonsumsi kerupuk puli dengan tambahan sayur bayam dengan kemasan yang menarik dan berlabel.

Bayam yang biasanya diolah sebagai sayur bening kini sebagai campuran kerupuk puli, yang membedakan kerupuk puli ini dengan kerupuk lain yaitu bahan dasar yang digunakan dan inovasi campuran sayur yang mempunyai gizi yang baik. Kerupuk ini juga mempunyai rasa yang gurih dan renyah sama seperti kerupuk pada umumnya. Diharapkan dengan adanya inovasi ini bisa menarik minat banyak konsumen untuk mengonsumsi kerupuk puli bayam. Usaha kerupuk puli bayam belum banyak yang mengkaji, oleh karena itu perlu adanya analisis usahanya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dijelaskan di atas, maka dapat dirumuskan beberapa masalah yaitu, sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan kerupuk puli bayam ?
2. Bagaimana proses memasarkan kerupuk puli bayam ?
3. Bagaimana menganalisis usaha kerupuk puli bayam ?

1.3 Tujuan Dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Adapun tujuan pembuatan kerupuk puli bayam di Desa Kebonagung, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, sebagai berikut :

1. Dapat melakukan pembuatan kerupuk puli bayam
2. Dapat menentukan pasar yang efektif antara pemasaran secara langsung dan tidak langsung
3. Dapat menganalisis kelayakan usaha kerupuk puli bayam.

1.3.2 Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah :

1. Dapat meningkatkan jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa.
2. Mahasiswa mampu menerapkan secara langsung teori dan keterampilan dalam pembuatan kerupuk puli bayam.
3. Dapat melatih mahasiswa berwirausaha yang ada di dunia kerja.
4. Dapat memperluas wawasan mahasiswa untuk menjadi wirausaha sejati.