

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk, tentunya kebutuhan masyarakat akan makanan ringan juga cenderung meningkat. Makanan ringan saat ini menjadi kebutuhan masyarakat dan banyak digemari karena rasanya yang enak dan gurih. Meningkatnya kebutuhan akan makanan ringan membuka peluang pengusaha untuk menciptakan inovasi baru agar produk olahan tersebut dapat digemari oleh masyarakat.

Inovasi makanan ringan saat ini beraneka ragam, salah satunya keripik. Keripik adalah makanan ringan (*snack food*) yang tergolong jenis makanan *crackers*, yaitu makanan yang bersifat kering, renyah (*crispy*), dan kandungan lemaknya tinggi (Sulistiyowati, 1999:1). Untuk menciptakan inovasi baru dimana keripik dibuat dari bahan baku utama yaitu ceker ayam atau kaki ayam. Bagian kaki ayam yang digunakan sebagai bahan baku keripik berasal dari jenis ayam broiler. Karena jenis ayam broiler rata-rata memiliki umur yang relatif muda dan gemuk sehingga bagian kaki yang didapat cukup tebal.

Bahan baku utama ceker ayam atau kaki ayam mudah didapat dari usaha ayam potong milik keluarga. Dalam penjualan ayam potong milik keluarga, yang lebih diminati konsumen dipasaran adalah daging ayam dari pada ceker ayam. Sehingga perlu melakukan inovasi baru untuk menambah nilai ekonomis ceker ayam dengan mengolah menjadi keripik ceker ayam aneka rasa.

Keripik ceker ayam aneka rasa produk hasil olahan ternak yang dimanfaatkan adalah bagian kaki ayam yang memiliki kandungan gizi relatif sama dengan daging ayam. Bagian kaki ayam diolah dengan tambahan bumbu menghasilkan produk olahan keripik yang enak dan gurih. Pengembangan keripik ceker ayam disini yaitu dengan menambahkan varian rasa pedas, balado pedas manis, barbeque dan original. Sehingga dengan beberapa pilihan rasa ini memiliki perbedaan dengan keripik ceker ayam yang ada dipasaran.

Keripik ceker ayam aneka rasa ini dikemas rapi dan menarik dengan inovasi kemasan dari teknologi yang canggih untuk meningkatkan penjualan produk keripik ceker ayam aneka rasa. Untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha produk keripik ceker ayam ini, perlu dilakukan perhitungan analisis usaha yang tepat. Selain itu, strategi pemasaran harus tepat sasaran agar penjualan produk keripik ceker ayam semakin meningkat.

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana proses produksi keripik ceker ayam aneka rasa di Desa Leces Kecamatan Leces Kabupaten Probolinggo?
2. Bagaimana analisis usaha keripik ceker ayam aneka rasa di Desa Leces Kecamatan Leces Kabupaten Probolinggo?
3. Bagaimana pemasaran usaha keripik ceker ayam aneka rasa di Desa Leces Kecamatan Leces Kabupaten Probolinggo?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan pembuatan laporan tugas akhir ini adalah:

1. Dapat melaksanakan proses produksi keripik ceker ayam aneka rasa di Desa Leces Kecamatan Leces Kabupaten Probolinggo.
2. Dapat menganalisis usaha keripik ceker ayam aneka rasa di Desa Leces Kecamatan Leces Kabupaten Probolinggo.
3. Dapat melaksanakan pemasaran keripik ceker ayam aneka rasa di Desa Leces Kecamatan Leces Kabupaten Probolinggo.

## **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat pembuatan laporan tugas akhir ini adalah:

1. Dapat digunakan sebagai acuan berwirausaha khususnya di bidang produksi.

2. Sebagai referensi tugas akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan.
3. Menambah kreatifitas berwirausaha bagi masyarakat sehingga dapat menciptakan lapangan kerja sendiri.