

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kenikir adalah salah satu tumbuhan yang dapat dikonsumsi. Daun kenikir yang masih muda pada bagian pucuknya dapat diolah menjadi sayur, dimakan mentah-mentah, dan dapat pula direbus sebagai hidangan lalapan. Kenikir merupakan salah satu komoditas hasil pertanian yang dapat ditemui di pasar. Kenikir atau ulam raja merupakan tumbuhan tropis berasal dari Amerika Latin yang tumbuh liar dan mudah jumpai di Indonesia.

Daun kenikir diversifikasi menjadi produk olahan “Keripik daun kenikir rasa pedas” sebagai makanan ringan dengan memanfaatkan peluang usaha untuk mengembangkan diri dalam berwirausaha dan menciptakan inovasi baru. Keripik kenikir sendiri merupakan salah satu produk olahan yang berbahan dasar tepung beras, tepung jagung, penyedap rasa, dan bubuk cabai pedas. Keripik kenikir ini dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan mulai dari kalangan bawah hingga kalangan atas, dari anak-anak, remaja, maupun dewasa. Bahan baku kenikir sendiri mudah didapat di toko makanan, harga relatif murah, dan jumlah yang cukup banyak dengan biaya yang dikeluarkan sangat terjangkau.

Makanan ringan, camilan, atau kudapan (bahasa Inggris: *Snack*) adalah istilah bagi makanan yang bukan merupakan menu utama (makanan pagi, makanan siang atau malam). Makanan yang dianggap makanan ringan merupakan makanan untuk menghilangkan rasa lapar seseorang sementara waktu, memberi sedikit pasokan tenaga ke tubuh, atau sesuatu yang dimakan untuk dinikmati rasanya (Anonim, 2015)

Pembuatan keripik kenikir sangat mudah, meliputi pemilihan daun kenikir yang segar, pencucian, pencampuran adonan dengan bumbu, penggorengan, dan penirisan. Hasil dari proses produksi daun kenikir menjadi keripik kenikir menghasilkan rasa yang khas, bentuk yang unik, dan renyah. Kripik kenikir mempunyai prospek pasar yang cukup menarik untuk dipasarkan di Indonesia khususnya di daerah Probolinggo-Jember dan sekitarnya. Usaha ini didirikan untuk memperoleh keuntungan dan menciptakan peluang usaha baru. Sehingga

diperlukan analisis usaha untuk mengetahui usaha keripik kenikir rasa pedas ini layak atau tidak untuk dikembangkan, maka diperlukan suatu analisis seperti analisis usaha berdasarkan *Break Event Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI), dan analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio)

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan, maka dapat dirumuskan beberapa masalah yang akan diamati dalam pelaksanaan tugas akhir usaha keripik daun kenikir rasa pedas sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi Keripik Daun Kenikir Rasa Pedas di Desa Brani Wetan Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo?
2. Bagaimana analisis usaha Keripik Daun Kenikir Rasa Pedas di Desa Brani Wetan Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo?
3. Bagaimana proses pemasaran Keripik Daun Kenikir Rasa Pedas di Desa Brani Wetan Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang diuraikan, maka dapat dirumuskan tujuan dalam pelaksanaan tugas akhir usaha keripik daun kenikir rasa pedas sebagai berikut:

1. Mampu melakukan proses produksi keripik daun kenikir rasa pedas.
2. Mampu menganalisis usaha menggunakan BEP, R/C Ratio dan ROI.
3. Mampu melakukan pemasaran produk Keripik Daun Kenikir Rasa Pedas.

1.3.2 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang diuraikan, maka manfaat yang diharapkan dalam pelaksanaan tugas akhir Wirausaha Keripik Daun Kenikir Rasa Pedas sebagai berikut:

1. Menambah wawasan bagi mahasiswa atau pembaca tentang wirausaha produksi Keripik Daun Kenikir Rasa Pedas di Desa Brani Wetan Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo
2. Meningkatkan produktivitas usaha Keripik Daun Kenikir Rasa Pedas di Desa Brani Wetan Kecamatan Maron Kabupaten Probolinggo
3. Alternatif bahan acuan bagi mahasiswa dan masyarakat yang ingin mencoba berwirausaha dengan bahan baku daun kenikir