

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Usaha makanan ringan merupakan salah satu usaha yang semakin lama semakin berkembang pesat, persaingannyapun juga semakin banyak. Berbagai usaha makanan ringan yang dijalankan baik oleh industri besar maupun industri rumahan, seperti aneka macam keripik, kerupuk, kue-kue kering dan masih banyak lagi makanan ringan lainnya yang saat ini banyak dijual ditoko-toko besar maupun warung-warung kecil di daerah rumah.

Menjalankan usaha dibidang makanan ringan tidak pernah ada hentinya jika kita memiliki kualitas yang baik dan selalu terjaga kelezatannya. Produksi keripik juga sangat menjanjikan. Keripik merupakan salah satu camilan makanan ringan yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Keripik biasanya disajikan pada saat santai sebagai makanan camilan dan dapat di sajikan pada saat hari raya atau hari-hari besar lainnya. Ada banyak varian keripik yang bisa dijual seperti keripik tahu, keripik pisang, keripik tempe, keripik talas, keripik kentang, keripik wortel dan masih banyak lagi berbagai macam keripik.

Tahu adalah gumpalan protein kedelai yang diperoleh dari hasil penyaringan kedelai yang telah digiling dengan penambahan air. Penggumpalan protein dilakukan dengan cara penambahan cairan biang atau garam-garam kalsium, misalnya kalsium sulfat yang dikenal dengan nama batu tahu, batu koko, atau sioko. Pembuatan tahu diperoleh ampas dan cairan hasil penggumpalan tahu sebagai hasil sampingan.

Tahu juga dikenal sebagai makanan rakyat karena harganya yang murah, dapat dijangkau oleh masyarakat lapisan bawah. Tahu juga mempunyai harga yang murah, tahu disukai karena dapat diolah menjadi berbagai macam menu dan masakan (B. Sarwono dan Yan Pieter Seragih 2001).

Keripik merupakan produk olahan hasil pertanian yang disenangi oleh masyarakat luas. Banyak jenis makanan olahan yang dibuat secara tradisional (kecil-kecilan), termasuk diantaranya keripik ketela. Masa mendatang, usaha

pembuatan makanan olahan secara tradisional tentu akan berkembang sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (N. Edy Soetanto 1998).

Keripik tahu walik pong adalah keripik yang terbuat dari bahan dasar tahu yang digoreng menggunakan minyak kelapa sawit kemudian dipotong serong menjadi dua bagian yang kemudian dibalik. Penambahan tepung dan bumbu rempah-rempah tertentu pada tahu bertujuan untuk memberikan rasa gurih. Tahu yang telah digoreng dan dipotong serong kemudian direndam dengan bumbu rempah-rempah yang telah disiapkan, setelah direndam tahu dilumuri dengan tepung terigu, tepung tapioka, tepung beras kering yang sudah dicampur dengan bumbu dan digoreng kembali agar memiliki tekstur yang renyah dan enak.

Pengemasan keripik tahu walik pong perlu dilakukan untuk menambah nilai jual produk, oleh sebab itu pengemasan harus dibuat semenarik mungkin agar dapat menarik minat konsumen. Tujuan pengemasan keripik tahu walik pong ini agar lebih dikenal oleh masyarakat. Kebanyakan usaha keripik yang ada dimasyarakat masih menggunakan perkiraan saja, tanpa terukur secara tepat sehingga tidak diketahui secara pasti, apakah usaha tersebut sudah memenuhi syarat sesuai dengan standart ataukah masih belum. Maka dari itu diperlukan solusi dari permasalahan tersebut yaitu analisis pada usaha keripik tahu walik pong. Analisis usaha keripik tahu walik pong tersebut bertujuan untuk mengetahui layak atau tidak usaha dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka yang menjadi pokok permasalahan dari usaha ini adalah:

1. Bagaimana membuat dan memasarkan Keripik Tahu Walik Pong?
2. Bagaimana kelayakan usaha Keripik Tahu Walik Pong berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio, dan ROI?
3. Bagaimana sistem penjualan Keripik Tahu Walik Pong yang tepat agar lebih cepat terjual?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan Tugas Akhir ini adalah:

1. Dapat membuat dan memasarkan Keripik Tahu Walik Pong
2. Dapat menghitung kelayakan usaha Keripik Tahu Walik Pong berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio, dan ROI
3. Dapat menentukan sistem penjualan Keripik Tahu Walik Pong

1.3.2 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari kegiatan tugas akhir pembuatan keripik tahu walik pong adalah sebagai berikut:

1. Dapat dijadikan pembelajaran bagi mahasiswa yang ingin mencoba berwirausaha keripik tahu.
2. Memberikan pandangan berwirausaha dan melatih jiwa wirausaha bagi mahasiswa, sehingga mencoba membuka lapangan usaha.
3. Memberikan motivasi berwirausaha untuk mahasiswa.