

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki kesuburan tanah yang sangat tinggi. Dan secara geografis Indonesia merupakan negara yang agraris, tanah yang subur dengan hamparannya yang hijau. Hal tersebut sangat mendukung Indonesia untuk meningkatkan hasil produksi hasil pertanian. Namun hasil produksi bisa berkualitas rendah karena adanya pengaruh krisis perekonomian yang menurun. Maka untuk menjaga agar kualitas dan komoditas hasil pertanian (kentang) tetap tinggi maka perlu adanya pengolahan pemanfaatan hasil yang lebih luas dan kaya akan ide-ide atau gagasan baru salah satunya yaitu dengan mengolahnya menjadi produk kentang yang berkualitas.

Saat ini potensi di sekitar pertanian menjadi salah satu aspek yang harus diprioritaskan dan menjadi peluang usaha yang bagus bagi pembangunan nasional. Misalnya dengan mengolah umbi-umbian menjadi berbagai macam makanan ringan maupun berat yang mempunyai rasa khas dan tahan lama untuk disimpan. Bentuk olahan tersebut bisa berupa tepung, gaplek, tapai, keripik dan lainnya.

Makanan ringan atau *snack* telah berkembang dengan pesat baik jenisnya, cita rasa maupun kemasannya. Salah satu jenis makanan ringan yang cukup berhasil di pasaran adalah keripik. Produk makanan ringan dalam perkembangannya dapat diproduksi dari berbagai macam bahan baku diantaranya makanan ringan berbahan baku kentang. Selain makan ringan kentang juga dimanfaatkan menjadi kering kentang.

Kering kentang dikenal dengan produk yang berbahan dasar kentang yang diiris tipis atau diserut yang digoreng hingga kering. Kering Kentang kemudian di campur dengan bumbu-bumbu yang sudah di haluskan sehingga kering kentang pada nantinya mempunyai rasa Pedas Manis. Varian rasa Pedas Manis di pilih karena cocok dengan lidah masyarakat Indonesia. Dan produk ini bisa di manfaatkan anak-anak indkos karena bisa digunakan sebagai teman makan nasi dan juga bisa digunakan sebagai cemilan sehari-hari.

Kering Kentang Pedas Manis ini selain memiliki peminat yang cukup banyak, juga tidak membutuhkan modal yang besar. Bahan-bahan yang dibutuhkanpun, lebih mudah didapat, sehingga tidak menyulitkan dalam melakukan usaha ini. Namun, masih perlu diuji kelayakan usahanya.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan Kering Kentang Pedas Manis?
2. Bagaimana analisis usaha pembuatan Kering Kentang Pedas Manis?
3. Bagaimana cara memasarkan Kering Kentang Pedas Manis?

1.3 Tujuan Pelaksanaan Tugas Akhir

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah di atas maka, tujuan proposal ini adalah

1. Melakukan proses pembuatan Kering Kentang Pedas Manis di Desa Jatiroto Kecamatan Sumberbaru Kabupaten Jember.
2. Melakukan analisis usaha pembuatan Kering Kentang Pedas Manis
3. Melakukan cara memasarkan Kering Kentang Pedas Manis di Desa Jatiroto Kecamatan Sumberbaru Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat Pelaksanaan Tugas Akhir

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat meningkatkan kreativitas dalam berwirausaha untuk meraih peluang-peluang yang ada.
2. Dapat memberikan wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan.
3. Memudahkan dan menambah wawasan bagi masyarakat yang ingin berwirausaha, sekaligus dapat mendukung pengembangan produk bagi usaha-usaha bagi bidang pangan.