

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan kerupuk memang bagian yang tidak dapat dilepaskan dari kehidupan masyarakat Indonesia. Hampir setiap orang menyukai makanan kerupuk ini, selain rasanya yang enak, renyah dan gurih, harganya juga relatif terjangkau bagi semua kalangan masyarakat. Makanan kerupuk ini sangat digemari oleh semua kalangan baik kalangan bawah maupun kalangan atas. Salah satunya yaitu kerupuk puli yang banyak digemari masyarakat karena rasanya yang enak, gurih dan renyah. Kerupuk puli ini bisa dijadikan makanan pelengkap nasi, bakso, mie ayam dan juga bisa dibuat cemilan menemani waktu santai.

Kerupuk puli ini bahan pokoknya terbuat dari nasi putih. Dalam pembuatan kerupuk puli ini, dibutuhkan kreatifitas dan inovasi supaya hasilnya beda dengan produk kerupuk lainnya yang sudah ada. Perbedaan disini terletak pada teksturnya yang lebih halus dibandingkan kerupuk puli lainnya, bentuknya lebih kecil, aneka warna yang lebih bervariasi, kemasan yang lebih menarik dan rasanya lebih renyah.

Nasi putih memiliki banyak sekali manfaat yang dibutuhkan tubuh kita, karena nasi putih memiliki kandungan zat gizi seperti: karbohidrat & air, sehingga manfaat nasi putih dapat menjadi sumber tenaga utama yang cepat karena mudah diserap tubuh. Nasi putih tidak memiliki serat sebanyak coklat & nasi merah. Nasi putih adalah makanan yg kurang cocok bagi masyarakat yang menderita diabetes, karena nasi putih mudah dicerna dengan cepat dan dapat menaikkan gula darah secara cepat pula. Dalam 100 gram beras putih mentah terkandung sekitar 80 gram karbohidrat, namun dalam 100 gram nasi putih hanya terkandung sekitar 28 gram karbohidrat karena beratnya bertambah besar dengan air sewaktu proses memasak.(Malakkiano, S. 2012).

Bahan baku untuk pembuatan krupuk puli mudah untuk didapatkan, karena terbuat dari bahan pokok yaitu beras, proses pembuatannya pun mudah dan menggunakan alat-alat yang sederhana sehingga dapat dilakukan dirumah. Produk kerupuk puli ini memiliki kadaluarsa yang cukup lama yaitu sampai 2 minggu.

Berdasarkan latar belakang diatas, pembuatan kerupuk puli ini bisa mengatasi persaingan di dunia bisnis. Kerupuk puli ini berbeda dari produk lain dan bisa menarik konsumen untuk membeli krupuk puli ini. Untuk melihat kelayakan usaha ini dibuat tugas akhir yang berjudul “ Analisis Usaha Kerupuk Puli Warna-Warni di Desa Bedadung Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember “.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan produk Kerupuk Puli Warna-warni di Desa Bedadung Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana usaha Kerupuk Puli Warna-warni di Desa Bedadung Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember berdasarkan BEP, R/C Ratio dan ROI?
3. Bagaimana pemasaran yang efektif untuk produk Kerupuk Puli Warna-warnia di Desa Bedadung Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

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

1. Mengetahui proses pembuatan produk kerupuk puli warna-warni di Desa Bedadung Kecamatan Pakusari kabupaten Jember.
2. Mengetahui usaha Kerupuk Puli Warna-warni di Desa Bedadung Kecamatan Pakusari kabupaten Jember berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio dan ROI.
3. Mengetahui pemasaran yang efektif untuk produk Kerupuk Puli Warna-warni di Desa Bedadung Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Berdasarkan pada tujuan tersebut, maka manfaat dilaksanakan tugas akhir ini yaitu :

1. Dapat dijadikan sebagai pertimbangan untuk melakukan usaha krupuk puli warna-warni.
2. Memberikan wawasan, inovasi sehingga mampu menciptakan usaha baru di industri makanan ringan.
3. Sebagai bahan referensi bagi mahasiswa dibidang manajemen agribisnis.