

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Usaha makanan ringan merupakan salah satu usaha yang semakin lama semakin berkembang pesat, persaingannya pun 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 di toko-toko besar maupun warung-warung kecil di daerah rumah.

Menjalankan usaha dibidang makanan ringan tidak pernah ada matinya apalagi jika kita memiliki kualitas yang baik dan selalu terjaga kelezatannya. Produksi kerupuk juga sangat menjajikan. Kerupuk yang merupakan salah satu camilan dan makanan ringan yang banyak disukai oleh masyarakat Indonesia. Kerupuk biasanya dimakan bersama hidangan utama dengan menu pokok nasi. Ada banyak varian kerupuk yang bisa di jual seperti kerupuk tahu, kerupuk tempe, kerupuk udang kerupuk tapioka, dan masih banyak lagi menu kerupuk lainnya (<http://www.peluangusahasampingan99.blogspot.com/2015/01/05-peluang-usaha-rumahan-2015-modal-kecil-menjanjikan.html?m=1>)

Kerupuk tahu salah satunya kerupuk yang diproduksi di Desa Andongsari ini. Kerupuk tahu ini sebenarnya bukan kerupuk yang berbahan dasar tahu, tetapi diberi nama kerupuk tahu karena bentuknya yang persegi seperti tahu. Bahan dasar dari kerupuk tahu ini adalah tepung tapioka. Sebenarnya usaha kerupuk tahu ini sudah dijalankan oleh ibu Amina. Usaha ini berjalan kurang lebih 1 tahun. Namun ibu Amina memproduksi kerupuk tahu ini hanya untuk dijual mentahnya saja.

Melihat persaingan pasar yang semakin pesat, muncul sebuah inovasi untuk menambah nilai jual dari kerupuk tahu ini, yaitu dengan cara mengolah kembali kerupuk tahu ini menjadi kerupuk yang siap untuk dikonsumsi, dari bentuk kerupuk mentah akan diolah dengan cara menggoreng kerupuk tahu tersebut kemudian mengemasanya dengan bentuk menarik disertai dengan label produk.

Selain itu tujuan mengolah kerupuk ini kembali untuk lebih memperkenalkan produk kerupuk tahu ini kemasyarakatan luas.

Kebanyakan usaha kerupuk 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. Untuk itu diperlukan solusi dari permasalahan tersebut yaitu analisis pada usaha kerupuk tahu. Analisis pada usaha kerupuk tahu tersebut bertujuan untuk mengetahui kelayakan usaha kerupuk tahu tersebut untuk diusahakan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan permasalahan, sbb :

1. Bagaimana proses pengolahan Kerupuk Tahu “NURIKA”?
2. Bagaimana kelayakan usaha Kerupuk Tahu “NURIKA” berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio, dan ROI?

## **1.3 Tujuan**

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

1. Mengetahui proses pengolahan Kerupuk Tahu “NURIKA”
2. Mengetahui kelayakan usaha Kerupuk Tahu “NURIKA” berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio dan ROI

## **1.4 Manfaat**

Manfaat dilaksanakannya tugas akhir yaitu :

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