

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kripik adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati. Untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah tertentu. Secara umum keripik dibuat melalui tahap penggorengan, tetapi ada pula dengan hanya melalui penjemuran, atau pengeringan. Keripik dapat berasa dominan asin, pedas, manis, asam, gurih, atau paduan dari kesemuanya.

Sukun adalah salah satu nama sejenis tanaman yang memiliki nama sama dengan buahnya. Buah sukun (tidak berbiji) memiliki bagian daging yang berserat dan empuk, yang mirip roti setelah dimasak maupun digoreng. Buah sukun bisa diolah menjadi berbagai macam olahan makanan diantaranya kripik sukun. Sukun sesungguhnya kultivar yang terseleksi sehingga tidak menghasilkan biji didalamnya. Buah sukun (tidak berbiji) memiliki sumber karbohidrat, vitamin, dan mineral yang sangat tinggi. Selain itu juga kaya akan zat-zat asam fitokimia yang sangat diperlukan oleh tubuh. Buah sukun juga mengandung zat-zat asam amino esensial seperti lysine, methionin, tryptophan serta valin.

Cabai merupakan salah satu bahan makanan yang bagi sebagian orang adalah wajib dalam makanan. Cabai sendiri memiliki banyak olahan yang bisa kita olah. Contohnya saja bisa digunakan sebagai sambal, campuran masakan, dan juga menjadi tambahan bumbu dalam camilan.

Manfaat buah sukun sudah dikenal sejak lama untuk mengobati berbagai macam penyakit. Buah sukun sangat baik untuk melancarkan pencernaan serta memperkuat tulang dan gigi. Buah sukun juga sangat bagus dikonsumsi bagi penderita jantung, ginjal, diabetes, serta penderita penyakit liver. Manfaat cabai sendiri untuk meningkatkan daya tahan tubuh, membantu menurunkan berat badan, menurunkan kadar kolesterol, mengeluarkan keringat, melancarkan peredaran darah, menghilangkan stress, membantu proses pencernaan, melegakan hidung yang tersumbat, dan menurunkan kadar gula darah.

Banyak pengusaha-pengusaha besar maupun kecil yang bersaing dalam kegiatan jual-beli (dagang) khususnya dalam bidang usaha makanan. Hal ini ditandai dengan banyaknya usaha dagang yang menerapkan berbagai strategi untuk mempertahankan kelangsungan usahanya. Salah satu bentuk usaha dagang yakni usaha dalam penjualan makanan khususnya makanan-makanan ringan.

Berdasarkan latar belakang di atas usaha kripik sukun rasa pedas ini dapat dijadikan sebagai sumber alternatif usaha, namun masih perlu diuji kelayakan usahanya. Oleh karena itu perlu dilakukan kajian tentang “Analisis Usaha Kripik Sukun Rasa Pedas “FAMBUDI” di Desa Sumberagung Kecamatan Pesanggaran Kabupaten Banyuwangi”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat dirumuskan masalah pokok sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan Kripik Sukun Rasa Pedas “FAMBUDI”?
2. Bagaimana analisis usaha Kripik Sukun Rasa Pedas “FAMBUDI”?
3. Bagaimana saluran pemasaran Kripik Sukun Rasa Pedas “FAMBUDI”?

1.3 Tujuan

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

1. Mengetahui proses pembuatan Kripik Sukun Rasa Pedas “FAMBUDI”.
2. Mengetahui analisis usaha Kripik Sukun Rasa Pedas “FAMBUDI”.
3. Mengetahui saluran pemasaran Kripik Sukun Rasa Pedas “FAMBUDI”.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan sebagai berikut :

1. Dapat digunakan sebagai sumbangan pikiran dan kreatifitas bagi usaha produksi yang lain.
2. Sebagai upaya meningkatkan kreatifitas yang inovatif agar dapat melihat dan meraih peluang-peluang yang ada.

3. Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan bagi yang berminat untuk berwirausaha.