

## **I. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kebutuhan makanan yang semakin meningkat dikalangan masyarakat saat ini menjadi acuan bagi para wirausahawan dalam bidang pangan untuk semakin berkreasi dan menciptakan inovasi yang berbeda yang tentunya dapat menarik konsumen. Penyajian makanan yang praktis dengan harga ekonomis dan memiliki rasa serta nilai gizi yang baik pada suatu makanan adalah permintaan utama yang banyak dicari oleh konsumen. Misalnya seperti keripik usus yang belum terlalu memiliki inovasi selama ini.

Usus ayam merupakan bagian dari tubuh ayam yang memiliki peran penting. Usus merupakan bagian tubuh ayam yang berfungsi sebagai salah satu alat pencernaan. Meskipun usus berperan penting dalam proses pencernaan makhluk hidup, pada kenyataannya usus justru salah satu bagian dari hewan terutama ayam yang sangat jarang dimanfaatkan.

Usus ayam goreng adalah makanan hewani yang bisa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Usus ayam goreng mengandung energi sebesar 473 kilokalori, protein 45,2 gram, karbohidrat 13,9 gram, lemak 26,3 gram, kalsium 1407 miligram, fosfor 458 miligram, dan zat besi 8,4 miligram. Selain itu usus ayam goreng mengandung vitamin A sebanyak 20 IU, dan vitamin B1 0,57 miligram. Hasil tersebut didapat dari hasil penelitian terhadap 100 gram usus ayam goreng dengan jumlah yang dapat dimakan 100% .

Saat ini sebagian besar para pengusaha ayam potong kurang memanfaatkan usus ayam baik untuk dijual kepada konsumen maupun diolah kembali untuk meningkatkan nilai ekonomis usus, diantaranya mengolah usus menjadi lauk, atau keripik usus ayam. Keripik usus ayam adalah suatu jenis makanan ringan yang bentuknya seperti tabung, persegi panjang dan memiliki rasa renyah.

Keripik usus terbuat dari adonan usus ayam serta tambahan tepung dan bumbu yang memiliki citarasa gurih. Pada umumnya keripik terbuat dari berbagai macam bahan seperti ubi, kentang dan sayur lainnya. Untuk menciptakan suatu inovasi baru dimana keripik dibuat dengan bahan baku usus ayam. Jenis makanan

ringan ini sangat digemari masyarakat karena rasanya yang nikmat dan renyah, serta harga yang ditawarkan relatif terjangkau. Sehingga keripik usus ayam ini memiliki nilai jual tinggi di kalangan masyarakat.

Keripik usus ayam "UKE" adalah makanan ringan yang terbuat dari usus ayam. Dengan dua varian rasa yaitu pedas dan original. Sehingga rasa keripik usus ayam ini memiliki perbedaan dengan keripik-keripik lainnya yang ada dipasaran. Selain itu keripik usus ayam ini juga dapat menjadi alternatif makanan ringan yang sehat dan bergizi. Keripik usus ayam sangat tepat untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang membutuhkan asupan protein serta dapat menjadi alternatif usaha yang sangat menguntungkan karena keripik usus ayam ini belum begitu terkenal dikalangan masyarakat luas.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan di atas, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan sebagaiberikut:

1. Bagaimana proses produksi Keripik Usus Ayam "UKE"?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha Keripik Usus Ayam "UKE" apakah menguntungkan atau tidak?
3. Bagaimana sistem pemasaran Keripik Usus Ayam "UKE"?

## **1.3 Tujuan dan Manfaat**

### **1.3.1 Tujuan**

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

1. Mengetahui proses produksi Keripik Usus Ayam "UKE".
2. Mengetahui analisis kelayakan usaha Keripik Usus Ayam "UKE".
3. Mengetahui sistem pemasaran Keripik Usus Ayam "UKE".

### **1.3.2 Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat dari dilaksanakannya tugas akhir ini:

1. Memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan dapat menciptakn lapangan pekerjaan baru.
2. Dapat dijadikan sebagai sumber kreatifitas dan inovatif untuk meraih peluang-peluang yang ada di masyarakat.
3. Dapat dijadikan pertimbangan bagi mahasiswa yang ingin mencoba dan berminat berwirausaha keripik usus ayam.