

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara agraris dimana sebagian besar penduduknya bekerja dalam bidang pertanian. Banyak produk pertanian yang dihasilkan, salah satunya adalah cabai merah besar. Cabai merah besar merupakan salah satu komoditi hasil pertanian yang sudah di kenal kalangan masyarakat. Pada saat musim panen, cabai merah besar banyak di temukan di pasar - pasar dengan harga yang murah, tapi saat cabai tidak pada musimnya, harga cabai dapat melonjak tinggi. Cabai ini merupakan bahan makanan yang cepat mudah busuk, maka untuk mengawetkannya sering dibuat cabai kering dan saus cabai. Selain itu untuk mengawetkan dan meningkatkan nilai ekonomisnya, cabai biasa dibuat bentuk manisan. Cabai yang dikenal pada umumnya sebagai bumbu masakan dan sebagai bahan dasar sebagai pembuatan saus, tetapi cabai juga dapat dijadikan sebagai olahan yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi seperti dibuat manisan cabai. Tapi disini manisan cabai sudah umum didengar, disini cabai merah dibuat menjadi olahan yang sedikit berbeda yaitu sirup cabai merah

Sirup merupakan salah satu produk olahan yang di konsumsi sebagian besar orang sebagai minuman pelepas dahaga yang dibuat dengan proses penggulaan yang tinggi dan dapat disimpan dalam jangka waktu yang relative lama. Pembuatan sirup merupakan salah satu cara untuk memperpanjang daya simpan pangan, olahan yang dibuat dari bahan dasar cabai merah bukan hanya dibuat manisan cabai, dapat juga dibuat sebagai olahan lain yaitu sirup cabai merah. Sirup cabai terdengar asing, karena umumnya cabai memiliki rasa yang pedas. Belum banyak orang yang mengetahui tentang olahan sirup cabai ini. Karena kebanyakan cabai ini di jual tidak dalam bentuk olahan yang memiliki harga ekonomis yang kurang tinggi dari olahan yang dibuat dari cabai.

Sirup cabai adalah minuman yang berbahan dasar dari cabai merah besar. Usaha sirup cabai ini merupakan salah satu usaha yang dapat dikembangkan dan mudah dalam proses pembuatannya. Hal ini dikarenakan sirup merupakan jenis

minuman yang mudah diterima di berbagai kalangan, mulai dari anak – anak, remaja hingga orang tua.

Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk melakukan usaha dengan judul analisis kelayakan usaha sirup cabai di kabupaten Banyuwangi khususnya di Desa Singojuruh Kecamatan Singojuruh.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan sirup cabai ?
2. Bagaimana kelayakan usaha sirup cabai ?
3. Bagaimana pemasaran dan penjualan sirup cabai ?

1.3 Tujuan Pelaksanaan Tugas Akhir

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

1. Mengetahui proses pembuatan sirup cabai.
2. Mengetahui kelayakan usaha sirup cabai.
3. Mengetahui pemasaran dan penjualan sirup cabai.

1.4 Manfaat Pelaksanaan Tugas Akhir

Manfaat yang di harapkan sebagai berikut :

1. Dapat digunakan sebagai sumbangan pikiran dan kreatifitas bagi usaha produksi lain.
2. Dapat memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan
3. Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan bagi yang berminat untuk berwirausaha.