

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Meningkatnya jumlah penduduk Indonesia berpengaruh besar terhadap kondisi perekonomian masyarakat. Oleh karena itu dibutuhkan suatu inovasi – inovasi baru untuk menciptakan suatu lapangan pekerjaan bagi masyarakat Indonesia agar jumlah pengangguran berkurang. Salah satu bentuk inovasi tersebut yaitu dengan memanfaatkan singkong sebagai bahan utamanya. Singkong dapat diolah menjadi suatu produk yang bernilai ekonomis tinggi, yaitu dengan mengolahnya menjadi kripik singkong.

Singkong dapat dibagi menjadi dua jenis yaitu singkong berumur pendek dan singkong berumur panjang. Singkong termasuk keluarga *Euphorbiaceae*. Batangnya berkayu, tumbuh tegak beruas dan berbuku – buku. Warnanya bermacam – macam dan tingginya bisa mencapai 3 meter. Warna batang hijau muda dan setelah tua berubah jadi putih kelabu atau hijau kelabu, meskipun satu dua ada yang berubah jadi coklat. Dengan daun yang tumbuh di sepanjang batang dan tangkai yang agak panjang (Pinus Lingga, 2003).

Kripik singkong adalah makanan yang terbuat dari singkong yang diiris tipis kemudian digoreng dengan menggunakan minyak goreng. Kripik singkong juga merupakan salah satu makanan ringan yang digemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan.

Pada saat ini rasa dari kripik singkong sudah bervariasi. Seperti contohnya rasa sambal balado, pedas, keju dan lain lain. Tetapi, beraneka ragam dari variasi rasa tersebut masih menggunakan bumbu - bumbu instan dan zat pewarna yang mengandung bahan - bahan kimia di dalamnya. Sehingga dapat membahayakan kondisi kesehatan konsumen. Solusi terbaik yaitu dengan memproduksi kripik singkong dengan menggunakan bumbu - bumbu alami dengan inovasi baru yaitu kripik singkong rasa daun jeruk purut.

Daun jeruk purut merupakan daun dari buah jeruk purut yang sudah banyak dimanfaatkan oleh kalangan masyarakat sebagai pelengkap bumbu

masakan. Daun jeruk purut memiliki aroma atau rasa sedap yang khas alami. Selain aromanya yang khas, daun jeruk purut juga lebih ekonomis dari segi harga.

Berdasarkan uraian di atas, maka akan dilakukan suatu usaha produksi kripik singkong dengan memanfaatkan jeruk purut sebagai bahan perasanya. Dengan ide tersebut akan ditulis sebuah tugas akhir dengan judul “Analisis Usaha Kripik Singkong “ABI-KU” Di Desa Pertelon Kecamatan Silo Kabupaten Jember”.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi Kripik Singkong “ABI-KU” Di Desa Pertelon Kecamatan Silo Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana analisis usaha Kripik Singkong “ABI-KU” Di Desa Pertelon Kecamatan Silo Kabupaten Jember ?
3. Sejauh mana efektivitas teknik pemasaran *direct selling* Kripik Singkong “ABI-KU” Di Desa Pertelon Kecamatan Silo Kabupaten Jember ?

1.3.Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang ada, maka tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Mendeskripsikan proses produksi Kripik Singkong “ABI-KU” Di Desa Pertelon Kecamatan Silo Kabupaten Jember.
2. Mengetahui kelayakan usaha Kripik Singkong “ABI-KU” Di Desa Pertelon Kecamatan Silo Kabupaten Jember.
3. Menentukan efektivitas saluran pemasaran produk Kripik Singkong “ABI-KU” Di Desa Pertelon Kecamatan Silo Kabupaten Jember.

1.3 Manfaat

Berdasarkan tujuan Tugas Akhir diatas manfaat yang dapat di peroleh yaitu:

1. Dapat dijadikan pembelajaran bagi mahasiswa yang ingin mencoba meningkatkan nilai jual serta rasa kripik singkong.
2. Dapat menambah wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa atau pembaca tentang analisa usaha produksi Kripik Singkong “ABI-KU” Di Desa Pertelon Kecamatan Silo Kabupaten Jember.
3. Dapat menghasilkan varietas rasa yang enak dengan biaya yang dikeluarkan lebih murah.