

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sejak tahun 1970 jumlah industri makanan ringan terus meningkat, mulai dari yang menggunakan teknologi sederhana sampai industri besar dengan teknologi canggih. Pada tahun 90-an, di Indonesia terdapat sekitar 16 industri makanan ringan yang besar dengan tingkat produksi lebih dari lima juta bungkus/tahun.

Keripik adalah makanan ringan (*snack food*) yang tergolong jenis makanan *crackers*, yaitu makanan yang bersifat kering, renyah (*crispy*), dan kandungan lemaknya tinggi. Renyah adalah keras tetapi mudah patah. Sifat renyah pada produk-produk *crackers* akan hilang bila produk tersebut menyerap air. Produk ini banyak disukai karena rasanya enak, renyah, tahan lama, praktis, mudah dibawa, dan disimpan, serta dapat dinikmati kapan saja terutama saat santai sambil membaca atau menonton televisi.

Bahan baku keripik dapat berasal dari berbagai macam bahan dan biasanya berasal dari bahan mengandung pati atau campuran berbagai jenis bahan, yang salah satunya harus mengandung pati. Salah satu bahan yang potensial dijadikan keripik adalah sayuran dan buah-buahan.

Singkong merupakan salah satu jenis tanaman yang tumbuh subur di wilayah tropis seperti Indonesia. Keberadaan singkong bisa ditemui hampir di seluruh wilayah Indonesia. Singkong sendiri juga merupakan salah satu tanaman serbaguna yang kaya akan manfaat. Mulai dari akar sampai daun singkong, semua bisa dimanfaatkan. Tak heran banyak orang yang suka dengan jenis tanaman ini. Akar singkong yang dapat diolah menjadi tape singkong, keripik singkong dan masih banyak lagi olahan lainnya. Sedangkan daun singkong dapat dimanfaatkan menjadi sayur.

Daun singkong yang memiliki harga jual yang tergolong murah menyebabkan kurang dimanfaatkan oleh masyarakat. Tetapi saat ini masih banyak daun singkong yang dibiarkan begitu saja tanpa dimanfaatkan semaksimal mungkin karena harga jual yang tergolong murah. Oleh karena itu penulis berpikir bagaimana memanfaatkan daun singkong tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan di atas, maka di rumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan Keripik Daun Singkong “Kripoww” ?
2. Bagaimana analisis usaha Keripik Daun Singkong “Kripoww” berdasarkan analisa BEP, R/C Ratio dan ROI ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah di atas maka, tujuan Tugas Akhir ini adalah:

1. Untuk mengetahui proses pembuatan Keripik Daun Singkong “Kripoww”.
2. Menentukan tingkat kelayakan usaha Keripik Daun Singkong “Kripoww” berdasarkan BEP, R/C Ratio dan ROI ?

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan dari Tugas Akhir di atas dapat diperoleh manfaat sebagai berikut :

1. Sebagai upaya meningkatkan kreatifitas dan inovatif agar dapat menambah nilai jual dari daun singkong tersebut.
2. Dapat memberikan pengetahuan dan wawasan bagi mahasiswa maupun masyarakat umum atau yang sudah ada sebagai usaha yang dapat dikembangkan dan mudah untuk diusahakan.
3. Dapat menciptakan peluang usaha yang mempunyai prospek usaha yang bagus untuk dikembangkan.