

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat Indonesia saat ini menyukai makanan ringan yang bersifat enak, ringan dan cocok dijadikan cemilan saat santai, salah satunya adalah kerupuk. Kebanyakan kerupuk yang beredar dipasaran adalah kerupuk-kerupuk yang hanya bisa dijadikan lauk, karena rasanya yang gurih dan teksturnya renyah.

Kerupuk merupakan jenis makanan yang sangat digemari berbagai lapisan mengandung pati yang sangat tinggi dan dibuat dari bahan dasar tepung tapioka. Ditinjau dari bahan bakunya banyak jenis kerupuk yang dapat dihasilkan seperti kerupuk ikan, kerupuk udang, dan kerupuk bawang, dengan variasi bentuk kerupuk tergantung pada kreativitas pembuatnya. Ketiga jenis kerupuk tersebut sudah sering dijadikan bisnis atau dijual oleh beberapa pengusaha, dan untuk kerupuk buah masih jarang dijadikan usaha.

Buah naga termasuk dalam buah yang eksotik karena penampilannya yang menarik, rasanya asam manis menyegarkan dan memiliki beragam manfaat untuk kesehatan. Manfaat buah naga adalah sebagai anti hiperkolesterolemik, dan berpotensi sebagai anti radikal bebas karena mengandung betasianin.

Kerupuk buah naga mempunyai prospek kedepan yang bagus, karena produk ini merupakan variasi olahan buah naga menjadi makanan ringan yang tidak membosankan dan memenuhi kebutuhan selera konsumen yang berbeda-beda. Kerupuk buah naga juga ditujukaan untuk mengatasi kelebihan produksi buah naga yang baru-baru ini banyak pembudidayanya. Hal tersebut menjadi peluang besar untuk menjadikan buah naga sebagai olahan kerupuk dan juga memanfaatkan sumber daya buah naga yang sedang melimpah. Meskipun buah naga termasuk buah yang cepat busuk, buah naga bisa dimanfaatkan untuk menjadi makanan yang awet. Selain itu harga yang ditawarkan sangat terjangkau untuk para konsumen dari berbagai kalangan, mulai dari anak-anak sampai orang dewasa. Produk ini sebagai salah alternatif bagi masyarakat sebagai produk makanan yang memiliki nilai gizi yang tinggi. Selain itu juga dapat meningkatkan

kegiatan kreatifitas dan nilai jual pada kerupuk buah naga ini serta mampu menyerap tenaga kerja dan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat serta melancarkan perekonomian.

Pemasaran kerupuk buah naga ini akan dilakukan secara langsung dan tidak langsung kepada konsumen. Usaha kerupuk buah naga ini belum pernah ada yang menganalisis, oleh karena itu perlu dilakukan analisis usaha seperti: *Break Event Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI) dan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka rumusan masalah adalah:

- a. Bagaimana pembuatan Krupuk Buah Naga di Desa Sumbermulyo Kecamatan Pesanggaran Kabupaten Banyuwangi?
- b. Bagaimana kelayakan usaha Krupuk Buah Naga di Desa Sumbermulyo Kecamatan Pesanggaran Kabupaten Banyuwangi?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah di atas maka, tujuan tugas akhir ini adalah:

- a. Dapat membuat Krupuk Buah Naga
- b. Dapat menganalisis usaha kerupuk buah naga di Desa Sumbermulyo Kecamatan Pesanggaran Kabupaten Banyuwangi.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan dari tugas akhir di atas dapat diperoleh manfaat sebagai berikut:

- a. Sebagai upaya meningkatkan kreativitas dan inovasi untuk meningkatkan nilai jual.
- b. Dapat memberikan bekal berwirausaha bagi mahasiswa sehingga dapat membuka lapangan pekerjaan sendiri.

- c. Dapat digunakan sebagai acuan untuk berwirausaha bagi masyarakat setelah mengetahui usaha krupuk buah naga sebagai salah satu industri rumah tangga.