

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan kerupuk memang bagian yang tidak dapat dilepaskan dari kehidupan masyarakat Indonesia. Hampir setiap orang menyukai makanan kerupuk, selain rasanya yang enak, renyah dan gurih, serta harganya juga relatif terjangkau bagi semua kalangan masyarakat. Sehingga makanan kerupuk sangat digemari oleh semua kalangan masyarakat baik dari kalangan bawah maupun kalangan atas.

Banyaknya pesanan dan peminat makanan kerupuk, menyebabkan begitu banyak kerupuk yang beredar dipasaran saat ini dengan beraneka ragam antara lain, kerupuk puli, kerupuk udang, kerupuk ikan teri, kerupuk rambak, kerupuk bawang, dll. Salah satu kerupuk yang banyak diminati oleh masyarakat yaitu kerupuk puli. Pada dasarnya kerupuk puli hanya terbuat dari beras, tepung kanji dan obat puli yang halus saja tanpa diberikan suatu inovasi serta pengemasan yang sederhana dengan plastik putih saja tanpa adanya inovasi. Terkadang tanpa adanya pengemasan yang menarik dapat menyebabkan daya tarik konsumen rendah.

Kerupuk puli rasa ebi adalah salah satu macam kerupuk puli yang divariasikan dengan memberikan sebuah rasa yang khas yaitu rasa ebi. Pengembangan kerupuk puli rasa ebi dalam usaha ini terinspirasi dari kerupuk puli yang beredar di masyarakat, sehingga muncul inovasi untuk menciptakan usaha kerupuk puli dengan rasa ebi. Rasa ebi disini saya gunakan sebagai ciri khas dari kerupuk puli saya, sebagai bahan pelengkap tanpa penggunaan bahan penyedap. Selain rasanya yang berbeda dengan kerupuk puli lainnya, kerupuk puli rasa ebi bentuknya masih terlihat butiran berasnya, sehingga rasa beras nya benar-benar terasa dan bentuknya lucu. Serta dalam pemasarannya tidak dijual dalam bentuk matang melainkan dalam bentuk mentahan, agar konsumen dapat mengonsumsi kerupuk puli tersebut dengan jumlah yang banyak tanpa takut untuk mlemperm. Jika dijual dengan bentuk yang masih mentahan, maka konsumen dapat menggorengnya sesuai selera dan jika kurang dapat menggorengnya kembali tanpa takut mlemperm. Selain itu pengemasannya lebih rapi dan menarik.

Sehingga kerupuk puli rasa ebi dapat bersaing dengan produk kerupuk lain di kabupaten Jember.

Sebuah usaha memerlukan manajemen yang baik dalam proses produksi hingga pemasarannya. Seperti halnya penentuan harga jual, diperlukan sebelum produk dipasarkan. Harga jual merupakan salah satu faktor penentu keberhasilan sebuah usaha. Sebelum produk diluncurkan ke pasar terlebih dahulu pihak manajemen menentukan harga jual untuk menetapkan besar laba yang diharapkan. Harga jual ditentukan dengan berbagai metode diantaranya penentuan harga jual dalam keadaan normal.

Seluruh penentuan harga jual tersebut membutuhkan biaya sebagai dasar penentuan perhitungan harga jual. Dengan pendekatan *full costing* menjadi pilihan untuk menentukan harga jual yang dapat memberikan laba sesuai dengan keinginan yang telah ditentukan manajemen. Metode ini menggabungkan seluruh biaya yang akan datang dengan persentase *mark up* (tambahan di atas jumlah biaya) yang telah ditentukan sebagai dasar penentuan harga. Analisis pesaing juga menjadi pertimbangan pihak manajemen untuk mempertahankan kelangsungan usaha dengan perbandingan harga jual yang telah ditentukan dengan harga jual pesaing.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan diatas, maka dapat dirumuskan masalah yaitu:

- a. Bagaimana proses pembuatan kerupuk puli rasa ebi?
- b. Apakah harga jual kerupuk puli rasa ebi berdasarkan laba yang diharapkan dapat bersaing dipasar?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dari perumusan masalah diatas, maka tujuan dari tugas akhir ini, yaitu:

- a. Menjelaskan proses pembuatan kerupuk puli rasa ebi.

- b. Menentukan harga jual produk kerupuk puli rasa ebi agar dapat bersaing di pasaran.

1.4 Manfaat

Berdasarkan identifikasi dari tujuan diatas, maka Manfaat yang diharapkan adalah :

- a. Memberikan pandangan berwirausaha dan melatih jiwa wirausaha bagi mahasiswa.
- b. Dapat dijadikan sebagai referensi tugas akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember.
- c. Dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai cara penentuan harga jual dengan menggunakan pendekatan full costing.