

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cakar ayam adalah sisa pemotongan ayam setelah diambil karkasnya dan terdiri dari kulit, tulang, otot, dan kolagen. selanjutnya dikemukakan bahwa mengkonsumsi kaki ayam dapat memberikan manfaat bagi kesehatan antara lain memperbaiki sistem kekebalan tubuh karena kaki ayam mengandung mineral seperti kalsium, magnesium, kalium, kolagen dan fosfor. Cakar ayam memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan dengan kandungan gizi lainnya yaitu sebesar 19,8/100 g (Kurniawan, 2025).

Selain itu, tren makanan pedas terus mengalami peningkatan popularitas di berbagai kalangan, khususnya anak muda. Salah satu varian rasa yang banyak diminati adalah bumbu *chili* padi, yang dikenal dengan rasa pedas khas dan menggugah selera. Perpaduan antara ceker tanpa tulang dan bumbu *chili* padi menciptakan menu yang tidak hanya praktis, tetapi juga memiliki daya tarik rasa yang kuat dan cocok dengan lidah masyarakat Indonesia.

Melihat peluang pasar yang besar serta tingginya minat masyarakat terhadap makanan pedas dan praktis, usaha ceker tanpa tulang bumbu *chili* padi ini memiliki prospek yang menjanjikan. Selain itu, bahan baku yang mudah didapat serta proses pengolahan yang tidak terlalu rumit menjadi nilai tambah dalam menjalankan usaha ini. Strategi pemasaran yang tepat dan kualitas produk yang terjaga, usaha ini diharapkan dapat diterima dengan baik oleh konsumen dan berkembang secara berkelanjutan.

Tugas akhir ini bertujuan untuk mengembangkan dan menganalisis potensi Ceker Tanpa Tulang Bumbu *Chili* Padi sebagai produk inovatif dalam industri kuliner. Melalui tugas akhir ini, akan dilakukan uji coba formulasi bahan, proses pembuatan, serta evaluasi terhadap cita rasa, tekstur, dan penerimaan konsumen. Diharapkan hasil dari tugas akhir ini dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan produk makanan baru yang kreatif dan memiliki nilai komersial yang tinggi.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses produksi ceker tanpa tulang bumbu *chili* padi di Kelurahan Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha ceker tanpa tulang bumbu *chili* padi di Kelurahan Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?
3. Bagaimana bauran pemasaran ceker tanpa tulang bumbu *chili* padi di Kelurahan Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

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

1. Dapat melaksanakan proses produksi ceker tanpa tulang bumbu *chili* padi di Kelurahan Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis kelayakan usaha ceker tanpa tulang bumbu *chili* padi di Kelurahan Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran ceker tanpa tulang bumbu *chili* padi di Kelurahan Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang ingin di capai, maka tugas akhir ini diharapkan dapat bermanfaat :

1. Menambah wawasan dan keterampilan bagi mahasiswa dan masyarakat tentang analisis ceker tanpa tulang bumbu *chili* padi di Kelurahan Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
2. Sebagai referensi bagi mahasiswa dan masyarakat untuk meningkatkan nilai jual ceker tanpa tulang bumbu *chili* padi.
3. Sebagai acuan bagi mahasiswa dalam menyusun tugas akhir mereka.

