

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang dikenal memiliki tingkat kesuburan tanah yang tinggi, terutama karena berada di wilayah tropis dan dikelilingi oleh cincin api, juga dikenal sebagai *Ring of Fire*, yang membuat tanahnya kaya akan mineral dan unsur hara. Terutama di pulau-pulau seperti Jawa, Bali, dan Sumatera, tanah subur dihasilkan oleh aktivitas vulkanik berkala. Selain itu, suhu yang stabil dan banyak curah hujan sepanjang tahun mendorong pertumbuhan berbagai tanaman. Kondisi ini membuat Indonesia menjadi salah satu negara agraris terpenting di Asia Tenggara dan sangat potensial di bidang pertanian dan perkebunan.

Salah satu komoditas yang banyak dijumpai di wilayah dataran tinggi adalah kentang. Akan tetapi sebagian besar hasil dari komoditas kentang itu sendiri hanya diolah sebagai bahan masakan rumahan, maka perlu ditambahkan inovasi dan variasi dari pengolahan kentang tersebut menjadi olahan keripik kentang bumbu pedas daun jeruk yang bertujuan untuk meningkatkan peluang usaha karena camilan tersebut masih jarang dan belum populer.

Kentang (*Solanum tuberosum L.*) adalah salah satu tanaman pangan yang kaya akan kandungan karbohidrat dan sering digunakan sebagai alternatif pengganti sumber karbohidrat lain seperti nasi atau jagung. Tanaman ini bersifat semusim dan memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai komoditas ekspor ke berbagai negara. Di Indonesia sendiri, kentang menjadi salah satu tanaman yang cukup populer dan banyak dibudidayakan oleh para petani. Secara global, kentang menempati peringkat keempat sebagai tanaman pangan utama setelah padi, gandum, dan jagung (Widodo, 2023).

Keripik merupakan salah satu jenis camilan yang dibuat dari irisan tipis berbagai bahan pangan seperti umbi-umbian, buah-buahan, dan sayuran. Proses pembuatannya biasanya melalui tahap penggorengan dalam minyak nabati hingga menghasilkan tekstur yang kering dan renyah. Selain memperhatikan aspek gizi, keripik juga mengutamakan kualitas organoleptik, yaitu cita rasa dan tekstur yang menggugah

selera seperti rasa gurih dan kerenyahan yang menjadi daya tarik utamanya. Karena kadar airnya rendah, keripik memiliki masa simpan yang cukup panjang, menjadikannya produk yang praktis dan tahan lama. Keunggulan ini membuat keripik sangat potensial dikembangkan sebagai peluang usaha, terutama bagi pelaku UMKM yang ingin memasarkan produk makanan ringan dengan nilai jual tinggi dan daya saing yang baik di pasaran (Sandra Maleachi et al., 2023).

Camilan Keripik kentang memiliki peluang usaha yang luas, karena keripik merupakan makanan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia dari berbagai kalangan dan tergolong produk baru karena terdapat inovasi penambahan bumbu pedas bubuk cabai dan daun jeruk. Usaha keripik kentang pedas dengan daun jeruk ini menggunakan analisis usaha yang merupakan perencanaan untuk mengetahui sejauh mana usaha tersebut layak atau tidaknya untuk dijalankan serta diperlukan juga bauran pemasaran untuk proses pemasaran produk sehingga dapat diterima oleh masyarakat.

1.1 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi keripik kentang pedas daun jeruk di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha terhadap produksi keripik kentang pedas daun jeruk Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana bauran pemasaran produk keripik kentang pedas daun jeruk?

1.2 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah:

1. Mahasiswa dapat melakukan proses produksi keripik kentang pedas daun jeruk di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.

2. Mahasiswa dapat melakukan analisis usaha produksi keripik kentang pedas daun jeruk Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
3. Mahasiswa dapat menerapkan bauran pemasaran produk keripik kentang pedas daun jeruk.

1.3 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat dijadikan sumber informasi atau wawasan bagi mahasiswa yang ingin mencoba membuat usaha yang berbahan dasar kentang.
2. Dapat menambah wawasan bagi pembaca yang ingin berwirausaha dengan menggunakan bahan dasar kentang.
3. Dapat dijadikan sebagai referensi tugas akhir mahasiswa Politeknik Negeri Jember.

