

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring dengan perkembangan ilmu dan teknologi, Indonesia memiliki aneka ragam sumber daya pangan yang bervariasi. Berbagai jenis makanan tradisional yang tersebar di seluruh Indonesia merupakan aset budaya bangsa yang perlu dikembangkan dan dilestarikan keberadaannya. Makanan tradisional sudah divariasikan dengan bahan dasar dari hewani dan nabati. Makanan tradisional sudah mengalami peningkatan konsumsi dalam hal kualitas maupun kuantitas antara lain meningkatnya produksi makanan yang bervariasi dari segi bahan dasar, tekstur, rasa bentuk dan nilai gizi.

Desa Muneng Kidul menurut data Badan Pusat Statistik tahun 2019 banyak yang berwirausaha sebagai peternak ayam pedaging, banyak dari hasil organ dalam khususnya usus ayam tidak memiliki harga yang mahal dengan kata lain dibuang, oleh karena itu saya berinovasi untuk mengembangkan usaha menggunakan usus ayam tersebut. Usus ayam merupakan organ pencernaan yang bermula dari ujung lambung hingga anus. Usus ayam dapat dijadikan suatu usaha makanan ringan yang memiliki gizi cukup dan banyak orang yang mengetahuinya. Usus ayam tersebut diolah menjadi keripik usus ayam, yang bahan bakunya dari tubuh ayam yaitu usus ayam. Pada umumnya usus ayam hanya dibuang sebagai limbah saja, oleh sebab itu disini usus ayam dapat dijadikan suatu bisnis wirausaha yang tidak membutuhkan biaya yang banyak namun hasilnya dapat menjanjikan yaitu keripik usus ayam yang di inovasi dengan menambahkan ekstrak bubuk daun bayam menambah nilai gizi dalam kripik usus ayam tersebut.

Keripik usus ayam daun bayam merupakan inovasi dari keripik usus ayam pada umumnya, yang hanya menambahkan berbagai bumbu didalamnya. Namun dengan menambahkan ekstrak bubuk daun bayam pada campuran adonan tepung tersebut, dapat menambah cita rasa dan menambah nilai gizi dari kandungan daun bayam itu sendiri. Usaha selain keripik usus ayam daun bayam ini sendiri juga memiliki banyak kadungan gizi, saat mentah maupun sudah digoreng. Sehingga keripik usus ayam daun bayam ini tidak hanya sekedar keripik usus

biasa, melainkan keripik yang mengandung banyak gizi bagi tubuh. Sehingga usaha keripik usus ayam daun bayam ini dilakukan untuk memperoleh keuntungan sehingga analisis usaha akan dilakukan untuk mengetahui laba dan tingkat pengembalian modal.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi keripik usus ayam daun bayam di Kecamatan Sumberasih Kabupaten Probolinggo?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha keripik usus ayam daun bayam di Kecamatan Sumberasih Kabupaten Probolinggo?
3. Bagaimana proses pemasaran keripik usus ayam daun bayam di Kecamatan Sumberasih Kabupaten Probolinggo?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan dan rumusan masalah tersebut, maka tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini sebagai berikut :

1. Mahasiswa dapat melakukan proses produksi keripik usus ayam daun bayam di Kecamatan Sumberasih Kabupaten Probolinggo.
2. Mahasiswa dapat melakukan analisis kelayakan usaha keripik usus ayam daun bayam di Kecamatan Sumberasih Kabupaten Probolinggo.
3. Mahasiswa dapat melakukan proses pemasaran yang efektif untuk memasarkan keripik usus ayam daun bayam.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan tersebut, maka manfaat yang diharapkan dalam Tugas Akhir sebagai berikut :

1. Dapat memberikan pengetahuan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dalam menciptakan lapangan pekerjaan khususnya dalam usaha keripik usus ayam daun bayam.
2. Dapat menambah wawasan bagi pembaca yang ingin berwirausaha yang menghasilkan produk dengan inovasi baru dengan biaya yang murah dan proses pembuatan yang mudah.
3. Dapat dijadikan referensi tugas akhir mahasiswa Politeknik Negeri Jember.