

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Usaha kecil secara khusus banyak terdapat di Indonesia, dan jumlah usaha kecil per kapita di Indonesia jauh lebih tinggi daripada di negara-negara lain (Kushnir, 2010). Jaman sekarang banyak sekali usaha kecil yang menguntungkan dan menjanjikan. Berbagai macam jenis makanan bermunculan dengan ragam kreativitas yang menarik. Makanan bisa dikreasikan menjadi makanan yang memiliki cita rasa dan nilai jual yang tinggi.

Daun kelor (*Moringa oleifera*) merupakan tanaman tropis yang sejak lama telah dimanfaatkan sebagai pengobatan tradisional. Tanaman ini dapat dikenali dari bentuk daunnya yang berukuran kecil. Pohon kelor juga mudah tumbuh dan bisa hidup di tanah yang tidak terlalu subur. Daun kelor dapat diolah menjadi jamu, teh herbal, hingga suplemen. Tak sedikit pula orang yang menggunakan daun kelor sebagai bahan masakan. Dalam pengobatan tradisional, daun kelor dipercaya berkhasiat untuk mengobati diabetes, nyeri sendi, infeksi bakteri, hingga kanker, namun daun kelor juga memiliki nilai ekonomis yang rendah sehingga perlu adanya sebuah inovasi baru untuk meningkatkan nilai jual dari tanaman kelor, seperti menjadikannya olahan makanan ringan yang banyak diminati oleh kalangan masyarakat salah satunya yaitu kerupuk nasi daun kelor.

Kerupuk adalah makanan ringan yang pada umumnya dibuat dari adonan tepung tapioka dicampur bahan perasa seperti udang atau ikan. Kerupuk dibuat dengan mengukus adonan sampai matang, kemudian dipotong tipis-tipis, dikeringkan di bawah sinar matahari sampai kering dan digoreng dengan minyak goreng yang banyak. Makanan ini populer di kalangan masyarakat Indonesia sebagai lauk hidangan serta jenis lomba makan utama pada peringatan Hari Kemerdekaan Indonesia. Kerupuk tidak selalu berbahan dasar tepung tapioka, tetapi lebih kepada tiga proses pesiapannya. Pembuatan, pengeringan, dan pemasakan (bisa digoreng dengan minyak atau pasir, atau dibakar). Kerupuk bertekstur garing dan sering dijadikan pelengkap untuk berbagai makanan Indonesia seperti nasi goreng, bakso, gado-gado, nasi kuning dan masih banyak

makanan lainnya.

Kerupuk nasi atau nama lainnya yaitu kerupuk gendar adalah kerupuk yang terbuat dari adonan nasi yang diberi bumbu rempah dan penambah rasa. Untuk menambah kekenyalan kadangkala ditambahkan tepung tapioka agar adonan mentahnya menjadi kenyal dan padat. Setelah adonan ditumbuk halus dan merata kemudian diiris tipis dan dijemur sampai kering. Kurang lebih 2-3 hari penjemuran kerupuk mentah ini bisa digoreng.

Kerupuk nasi daun kelor merupakan produk inovasi makanan yang terbuat dari daun kelor. Produk ini tergolong produk baru di pasaran sehingga masih dibutuhkan evaluasi kajian keseluruhan produk serta analisis usaha kelayakan ekonomi. Dengan mengetahui analisis kelayakan ekonomi dari usaha, diharapkan usaha ini dapat meningkatkan pendapatan masyarakat, layak dijadikan sebagai bisnis yang lebih mendatangkan keuntungan.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan uraian data dan fakta dalam latar belakang, maka dapat dirumuskan beberapa rumusan masalah antara lain:

1. Bagaimana proses produksi kerupuk nasi daun kelor di Desa Sumber Jeruk Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha kerupuk nasi daun kelor di Desa Sumber Jeruk Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana proses pemasaran yang diterapkan pada usaha kerupuk nasi daun kelor ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini sesuai dengan latar belakang dan rumusan masalah yang telah disusun antara lain:

1. Dapat melakukan proses produksi kerupuk nasi daun kelor di Desa Sumber Jeruk Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha menggunakan BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue/Cost Ratio*), dan ROI (*Return on Investment*) pada usaha

kerupuk nasi daun kelor di Desa Sumber Jeruk Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember.

3. Dapat melakukan kegiatan pemasaran yang diterapkan pada usaha produksi kerupuk nasi daun kelor.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang dapat diperoleh dari pelaksanaan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Menambah pengetahuan tentang usaha produksi kerupuk nasi daun kelor.
2. Meningkatkan nilai jual dari daun kelor dalam pengolahan produk kerupuk nasi daun kelor.
3. Dapat memberikan wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja baru.
4. Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan mahasiswa yang ingin mengembangkan dan meningkatkan jiwa kewirausahaan.
5. Dapat meningkatkan kreativitas dan inovasi mahasiswa dalam menciptakan inovasi baru.