

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sebagian besar masyarakat Indonesia sangat menyukai makanan ringan sebagai penganjal perut ataupun sekedar cemilan diwaktu santai. Makanan ringan merupakan produk pangan yang banyak digemari oleh masyarakat, baik anak-anak maupun orang dewasa. Kegemaran akan makanan ringan yang begitu tinggi didasari oleh sifat produk yang sesuai dengan perkembangan zaman saat ini, yaitu bersifat praktis dan dapat langsung dikonsumsi. Menurut Muchtadi, Hariyadi, dan Basuki (1998), makanan ringan didefinisikan sebagai makanan yang dikonsumsi dalam waktu-waktu tertentu antara ketiga waktu makan utama dalam sehari. Berdasarkan definisi tersebut maka munculah berbagai macam jenis makanan ringan baik dalam bentuk, cara pengolahan, maupun cara penyajian. Salah satu makanan yang siap saji, praktis dan dapat langsung dikonsumsi adalah keripik pare aneka rasa.

Pare merupakan tanaman merambat berasal dari Asia yang bisa dibudidayakan diperkebunan dan buahnya bisa digunakan menjadi sayur. Buah pare berbentuk bulat lonjong memanjang berwarna hijau kekuningan dengan bintil-bintil dipermukaan buah dan daging buah agak tebal dengan bobot 250-500 gram.

Keripik merupakan makanan ringan favorit yang tidak asing lagi, karena rasanya yang gurih dan cocok untuk dijadikan camilan. Pada umumnya keripik berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng didalam minyak nabati serta untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah tertentu. Seiring dengan perkembangan zaman yang dulunya keripik hanya terbuat dari ketela pohon maupun ketela rambat, sekarang keripik juga bisa dibuat dari bahan sayur-sayuran maupun buah-buahan. Hal ini munculah peluang usaha baru atau

inovasi baru dan mendorong masyarakat untuk memanfaatkan bahan yang ada misalnya dari sayuran seperti pare.

Masyarakat Indonesia sekarang terutama pada anak-anak susah untuk makan sayur padahal sayur merupakan elemen paling penting untuk memenuhi gizi bagi tubuh. Pare merupakan kategori dari sayuran yang memiliki rasa pahit, aroma tidak enak dan tergolong sayuran yang susah diolah karena harus mempunyai teknik atau keahlian tertentu dalam proses pengolahannya. Namun dari berbagai permasalahan yang ada, ternyata pare memiliki banyak manfaat seperti menyembuhkan resistensi insulin, dapat menurunkan berat badan, dan bagi penderita penyakit diabetes dapat membantu mengontrol kadar gula darah.

Usaha keripik pare ini diharapkan nantinya dapat bersaing dengan produk-produk keripik lainnya dan dapat dikenal oleh masyarakat luas, selain itu usaha keripik pare ini diharapkan dapat membantu masyarakat Indonesia khususnya anak-anak bahkan orang dewasa yang tidak menyukai sayuran pare dengan rasanya yang khas pahit dengan adanya inovasi baru dari keripik pare masyarakat akan lebih menyukai.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat diambil beberapa permasalahan yaitu :

1. Bagaimana proses pembuatan Keripik Pare Aneka Rasa di Desa Sukoreno Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana studi kelayakan usaha Keripik Pare Aneka Rasa di Desa Sukoreno Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana saluran pemasaran Keripik Pare Aneka Rasa di Desa Sukoreno Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah, maka tujuan tugas akhir ini adalah :

1. Dapat melakukan proses pembuatan Keripik Pare Aneka Rasa di Desa Sukoreno Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember.
2. Dapat mengetahui tingkat kelayakan usaha Keripik Pare Aneka Rasa di Desa Sukoreno Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember.
3. Untuk memilih saluran pemasaran yang tepat pada produk Keripik Pare Aneka Rasa di Desa Sukoreno Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan dari tugas akhir dapat diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Dapat meningkatkan kreatifitas dan inovatif agar dapat melihat dan meraih peluang – peluang yang ada.
2. Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan para pembaca yang berminat untuk berwirausaha membuat usaha tentang pembuatan keripik.
3. Dapat memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja.