

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Nasi merupakan beras atau kadang sereal lain yang telah direbus dan ditanak. Proses perebusan beras dikenal juga sebagai “tim”. Penanakan diperlukan untuk membangkitkan aroma nasi dan membuatnya lebih lunak dengan tetap menjaga konsistensinya. Pada saat pembuatan nasi dengan pemberian air berlebih dalam proses perebusannya akan menghasilkan bubur. Nasi di Indonesia terdapat banyak sekali olahannya seperti nasi goreng, nasi pecel, nasi bakar, nasi kuning, nasi kebuli dan lain-lain.

Kerupuk adalah suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi. Kerupuk merupakan suatu jenis makanan kecil yang sudah lama dikenal oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Kerupuk dapat selalu diterima oleh masyarakat karena rasanya yang enak, proses pembuatannya sederhana. Bahan-bahan pembuatan kerupuk diantaranya, tepung tapioka, bahan perasa untuk kerupuk seperti bawang putih, msg, udang dan ikan. Tetapi tidak selalu tepung tapioka yang menjadi bahan utamanya, ada kerupuk kulit (kerupuk jangek) yang bahan utamanya dari kulit sapi atau kerbau.

Kerupuk nasi adalah kerupuk dengan bahan utama nasi yang diberi bumbu rempah dan penambah rasa. Untuk menambah kekenyalan ditambahkan tepung tapioka agar adonan mentahnya menjadi kenyal dan padat. Bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatannya dapat diperoleh dengan mudah dan cara membuatnya juga tidak sulit, sehingga masyarakat dapat membuat kerupuk nasi tersebut. Begitu juga dengan masyarakat di Desa Kedungdowo Kecamatan Arjasa Kabupaten Situbondo banyak yang membuat kerupuk nasi juga, tetapi hanya dijadikan sebagai camilan untuk keluarganya sendiri dan membuat kerupuk nasi dengan rasa original yaitu dengan penambahan garam, tanpa adanya campuran bahan lainnya.

Kerupuk nasi pedas merupakan inovasi produk dimana ada penambahan rasa pedas yang berasal dari cabai rawit dan bubuk cabai. Kenapa rasa pedas yang dipilih, karena hampir sebageian besar masyarakat menyukai makanan pedas, hal tersebut menjadi acuan untuk menarik minat konsumen untuk membeli produk kerupuk nasi pedas. Pada proses pembuatannya juga tidak membutuhkan modal yang besar, sehingga tidak menyulitkan untuk melakukan usaha ini, tetapi usaha kerupuk nasi pedas membutuhkan suatu analisis untuk mengetahui layak atau tidaknya untuk di usahakan.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi kerupuk nasi pedas di Desa Kedungdowo Kecamatan Arjasa Kabupaten Situbondo?
2. Bagaimana analisis kelayak usaha kerupuk nasi pedas di Desa Kedungdowo Kecamatan Arjasa Kabupaten Situbondo?
3. Bagaimana pemasaran produk kerupuk nasi pedas di Desa Kedungdowo Kecamatan Arjasa Kabupaten Situbondo?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah di atas, maka tujuan pembuatan tugas akhir ini adalah:

1. Dapat melakukan proses produksi kerupuk nasi pedas di Desa Kedungdowo Kecamatan Arjasa Kabupaten Situbondo.
2. Dapat melakukan analisis usaha kerupuk nasi pedas di Desa Kedungdowo Kecamatan Arjasa Kabupaten Situbondo.
3. Dapat melakukan pemasaran kerupuk nasi pedas di Desa Kedungdowo Kecamatan Arjasa Kabupaten Situbondo.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan di atas, manfaat dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah:

1. Dapat meningkatkan kreativitas dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa.
2. Dapat meningkatkan pengetahuan dan wawasan bagi mahasiswa ataupun masyarakat agar bisa melihat dan memanfaatkan peluang usaha yang ada di dekatnya.
3. Dapat dijadikan sebagai bahan masukan bagi mahasiswa yang memerlukan.