

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumput laut tergolong tanaman berderajat rendah, umumnya tumbuh melekat pada substrat tertentu, tidak mempunyai akar, batang maupun daun sejati. Tetapi hanya menyerupai batang yang disebut *thallus*. Rumput laut tumbuh di alam dengan melekatkan dirinya pada karang, lumpur, pasir, batu, dan benda keras lainnya. Selain benda mati, rumput laut pun dapat melekat pada tumbuhan lain secara epifitik (Anggadiredja, Jana T., 2008).

Sebagai sumber gizi, rumput laut memiliki kandungan karbohidrat (gula atau *vegetable-gum*), protein, sedikit lemak, dan abu yang sebagian besar merupakan senyawa garam natrium dan kalium. Selain itu, rumput laut juga mengandung vitamin-vitamin seperti vitamin A, B1, B2, B6, B12, C, betakaroten, dan mineral seperti kalium, kalsium, fosfor, natrium, zat besi, serta yodium (Anggadiredja, Jana T., 2008).

Rumput laut komersial bernilai ekonomis tinggi di Indonesia dikelompokkan menjadi lima, yaitu *Eucheuma*, *Hypnea*, *Glacilaria*, *Gelidium*, dan *Sargassum*. Rumput laut telah lama dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bahan makanan dan obat. Sebagai bahan makanan, rumput laut dikonsumsi dalam bentuk lalapan, dibuat acar dengan bumbu cuka, dimasak sebagai sayur baik dengan air santan maupun tidak, dibuat urap dengan bumbu kelapa parut, atau ditumis. Rumput laut bisa diolah menjadi manisan (dicampur dengan gula dan santan kelapa), acar atau asinan (*pickled seaweed*), salad, dan dibuat sop (Anggadiredja, Jana T., 2008).

Selain itu rumput laut juga dimanfaatkan baik dari segi bidang kosmetik, industri pembuatan agar-agar, obat-obatan, makanan maupun minuman. Sebagai minuman, rumput laut biasanya ditambahkan sebagai pelengkap pada es buah agar lebih menarik perhatian konsumen untuk membeli. Rumput laut tidak hanya dimanfaatkan hanya seperti itu akan tetapi dapat diolah menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi yakni salah satunya dengan mengolah rumput laut

menjadi crispy rumput laut “KREZZ” yang diharapkan dapat menambah nilai ekonomis rumput laut.

Crispy rumput laut ini dibuat dari bahan dasar rumput laut yang dicampur dengan bumbu dan tepung sehingga berbentuk crispy tanpa menghilangkan bentuk dari rumput laut tersebut. Rasanya yang renyah dan “KREZZ” dapat menarik perhatian konsumen untuk mencobanya. Peluang yang diberikan dari crispy rumput laut ini cukup baik, karena di masyarakat produk ini adalah produk inovasi baru yang selama ini masyarakat hanya tahu produk crispy seperti crispy jamur, crispy aneka ikan laut, crispy tahu, dan sebagainya.

Pengemasan yang baik dan menarik serta penjualan dapat dilakukan dengan cara titip jual pada warung, kantin sekolah secara tidak langsung dan secara langsung ke konsumen serta harga yang dikenakan dalam produk crispy rumput laut cukup terjangkau. Diharapkan dengan adanya inovasi produk crispy rumput laut “KREZZ” ini dapat diterima masyarakat/konsumen dan sebagai lapangan usaha baru.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut di atas, maka ada beberapa permasalahan yaitu:

1. Bagaimana proses pembuatan crispy rumput laut “KREZZ”
2. Apakah usaha crispy rumput laut “KREZZ” layak untuk diusahakan dengan menggunakan analisis *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI)
3. Bagaimana strategi penjualan yang tepat untuk produk crispy rumput laut “KREZZ”

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Tujuan yang diharapkan dalam Tugas Akhir ini yaitu:

1. Mengetahui proses pembuatan crispy rumput laut “KREZZ”
2. Mengetahui usaha crispy rumput laut “KREZZ” ini layak atau tidak untuk diusahakan dengan analisis *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI)
3. Mengetahui strategi penjualan yang tepat produk crispy rumput laut “KREZZ”

1.3.2 Manfaat

Manfaat yang diharapkan yaitu:

1. Mampu memberikan suatu inovasi baru akan produk makanan crispy
2. Dapat menambah pengetahuan dan wawasan bagi mahasiswa sebagai kewirausahaan baru yang dapat dikembangkan dan mudah untuk diusahakan.
3. Dapat digunakan sebagai informasi produk makanan crispy bagi mahasiswa ataupun masyarakat umum untuk mencoba berwirausaha