I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Usaha

Ayam broiler sama dengan ayam pedaging dan ayam potong. Ayam broiler adalah ayam hasil rekayasa teknologi yang memiliki karakteristik ekonomis dengan ciri khas pertumbuhan cepat sebagai penghasil daging, masa panen pendek dan menghasilkan daging berserat lunak, timbunan daging baik, dada lebih besar dan kulit licin. Ayam broiler menjadi primadona masyarakat karena yang enak dan kandungan gizi yang cukup lengkap. Gizi yang terkandung pada daging ayam yaitu kalori, protein, lemak, kolesterol, vitamin A, vitamin B, riboflavin, asam nicotenat, Ca, P, dan Fe.

Makanan kerupuk memang bagian yang tidak dapat dilepaskan dari kehidupan masyarakat Indonesia. Hampir setiap orang menyukai makanan kerupuk ini, selain rasanya yang enak, renyah atau gurih, dan harganya juga relatife terjangkau bagi semua kalanggan masyarakat. Sehingga makanan kerupuk ini sangat digemari oleh semua kalangan masyarakat baik dari kalangan bawah maupun kalangan atas.

Banyaknya pesanan dan peminat makanan kerupuk ini, sehingga begitu banyak kerupuk yang beredar dipasaran saat ini menggunakan bahan-bahan pengawet yang tidak diizinkan atau membahanyakan konsumen, seperti penggunaan boraks. Pada dasarnya kerupuk hanya terbuat dari tepung terigu dan bawang saja, sehingga saya menawarkan sebuah inovasi baru yaitu kerupuk ayam rasa pedas dengan kandungan gizi yang cukup lengkap untuk kesahatan konsumen. Menyikapi hal ini memicu muncul ide untuk mendirikan usaha produksi kerupuk ayam pedas tanpa menggunakan bahan pengawet, sehingga aman untuk dikonsumsi dan tidak berdapak kepada kesehatan konsumen atau penikmat makanan kerupuk. Selain itu dimana bahan baku utama dari kerupuk ayam pedas ini sangat mudah dicari di pasaran dan mempunyai rasa yang enak dan kandungan gizi yang cukup lengkap, sehingga bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia.

Kondisi saat ini keberhasilan suatu produk ditentukan pada kualitas produk itu sendiri dan pemasarannya. Produsen dalam kondisi pasar seperti saat ini yang penuh dengan persaingan, sekarang dituntut untuk mengambil keputusan terutama dalam hal penentuan harga jual produk yang akan dihasilkan. Selain itu keberhasilan suatu produk dipengaruhi oleh berbagai masalah, seperti masalah penentuan harga jual, penyediaan produk di pasar dan kuantitas produk yang dihasilkan. Kebijakan dalam menentukan harga jual produk yang sangat sulit karena hal ini akan berpengaruh langsung pada produksi selanjutnya. Serta barang dagang yang ditawarkan kepada masyarakat juga kurang menarik dan kelihatannya kurang higenis. Oleh sebab itu dibutuhkan strategi yang jitu untuk mengatasi persaingan tersebut agar produk yang ditawarkan nantinya tidak kalah saing dengan produk lain yang ada di pasar.

Melihat peluang pasar yang ada di masyarakat pada saat ini, maka usaha kerupuk ayam pedas ini cukup prospek di daerah desa bayeman kecamatan tongas. Hal ini dikarenakan minat masyarakat terhadap kerupuk cukup tinggi. Berwirausaha kerupuk ayam pedas ini dapat memunculkan bisnis baru, sehingga usaha ini mampu membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat. Selain itu dapat memberikan motivasi kepada mahasiswa untuk berwirausaha dimasa depan kehidupannya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan masalah yaitu:

- a. Bagaimana proses pembuatan kerupuk ayam pedas dengan bahan baku ayam potong?
- b. Bagaimana kelayakan usaha kerupuk ayam pedas?

1.3 Tujuan dan Manfaat Tugas Akhir (TA)

1.3.1 Tujuan Tugas Akhir

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah di atas, maka tujuan dari tugas akhir ini, yaitu:

- a. Mengetahui proses pembuatan kerupuk ayam pedas di Desa Bayeman Kecamatan Tongas Kabupaten Probolinggo.
- b. Mengetahui kelayakan usaha kerupuk ayam pedas ini apakah layak untuk diusahakan.

1.3.2 Manfaat Tugas Akhir

- 1. Mahasiswa dapat menerapkan secara teori maupun keterampilan yang telah dimiliki dibangku kuliah untuk diaplikasikan di masyarakat.
- 2. Mahasiswa dapat belajar berwirausaha, terutama wirausaha dalam pembuatan kerupuk yang berbahan dasar ayam.
- 3. Memberikan peluang baru bagi masyarakat dalam dunia wirausaha.