

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia dari sederet kebutuhan yang lainnya dan menjadi salah satu faktor yang berpengaruh dalam pertumbuhan dan perkembangan manusia. Makanan ringan adalah makanan yang bukan merupakan menu utama (makan pagi, makan siang, atau makan malam). Makanan ringan menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat Indonesia, baik masyarakat perkotaan maupun masyarakat pedesaan. Hal ini dikarenakan harganya relatif murah dan mudah didapatkan. Produk makanan ringan telah banyak dijual di pasaran dengan beragam pilihan rasa dan bentuk. Macam-macam makanan ringan diantaranya donat, stik keju, makaroni, risoles, dan lainnya. Salah satu makanan ringan adalah kroket.

Kroket sudah lama dikenal oleh masyarakat Indonesia, namun tidak jarang beberapa masyarakat tidak mengetahui jenis makanan ringan ini. Kroket adalah makanan ringan yang terbuat dari kentang yang ditumbuk halus dengan isi aneka sayuran dengan cita rasa gurih, yang dilapisi putih telur dan tepung panir.

Umumnya kroket memiliki isian olahan dari sayuran, untuk memberikan ciri khas atau membedakan dengan produk serupa kroket diberi isian abon ayam. Pemberian isian abon ayam membuat kroket memiliki daya simpan yang cenderung lebih lama, karena abon ayam sendiri dimasak dalam waktu yang lama sehingga kadar air yang ada sangatlah rendah. Isian abon ayam dapat memberikan perpaduan rasa yang nikmat pada kroket kentang.

Belum banyak masyarakat yang memproduksi maupun menjual kroket kentang isi abon ayam di pasaran. Maka perlu dilakukan analisis kelayakan usaha untuk mengetahui apakah usaha ini layak atau tidak layak untuk diusahakan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, dapat ditarik rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan Krokot Kentang Isi Abon Ayam?
2. Bagaimana kelayakan usaha Krokot Kentang Isi Abon Ayam?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, tujuan pembuatan tugas akhir ini adalah :

1. Dapat membuat krokot kentang isi abon ayam.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha krokot kentang isi abon ayam.

1.4 Manfaat

Berdasarkan dari tujuan pembuatan tugas akhir yang telah diuraikan diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Agar menambah kreatifitas dalam pembuatan suatu produk.
2. Dapat dijadikan sebagai referensi tugas akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember.
3. Dapat dijadikan sebagai sumbang saran untuk berwirausaha dengan melihat peluang yang ada.