

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kebutuhan terhadap produk keripik singkong masih cukup besar, pangsa pasarnya masih cukup luas dan beragam. Kalau Anda menjualnya dengan gerobak dorong tentunya sasarannya adalah masyarakat menengah ke bawah, namun bila Anda mengemasnya dengan baik tentunya Anda bisa menentukan target pasar menengah ke atas.

Rasanya yang renyah dan murah harganya yang ditawarkan menjadikan produk tersebut sebagai alternatif tepat untuk menemani waktu santai Anda bersama rekan dan keluarga. Seiring dengan meningkatnya permintaan konsumen, kini keripik singkong mulai diinovasikan menjadi keripik pedas dengan beberapa tingkatan level. Meskipun trend tersebut belum lama dikenal masyarakat luas, namun perkembangannya sudah sangat pesat, sehingga banyak produsen keripik singkong mulai beralih jalur dengan menambahkan ekstra pedas pada produk keripik yang diciptakannya.

Kebutuhan terhadap produk keripik singkong masih cukup besar, pangsa pasarnya masih cukup luas dan beragam. Sebagian besar cara menjualnya dengan gerobak dorong yang sasarannya adalah masyarakat menengah ke bawah, namun bila mengemasnya dengan baik tentunya Anda bisa menentukan target pasar menengah ke atas. Apalagi kalau punya sepuluh gerobak dorong untuk berusaha, bisa menjadi juragan usaha keripik singkong.

Hasil produksi keripik singkong dikota Jember masih dipacking sederhana dan plastiknya terlalu tipis sehingga camilan tersebut tidak tahan lama. Cara penjualannya sebagian masih dititipkan ke warung-warung dan toko kecil . Kegiatan packing keripik singkong yang masih sederhana ditunjukkan gambar 1. Cara pembuatan singkong proses produksinya masih sederhana, yaitu menggunakan peralatan dapur yang biasa dipergunakan di pedesaan seperti ditunjukkan gambar 2,



Gambar 1. 5



Gambar 2.

Kendala usaha yang biasanya ditemui para produsen keripik singkong pedas adalah sulitnya mendapatkan persediaan bahan baku singkong dan cabe yang benar-benar berkualitas bagus. Persediaannya yang kurang stabil membuat harga bahan baku tersebut cenderung naik turun, sehingga para pelaku usaha harus pintar-pintar menyiasatinya tanpa harus menaikkan harga jual produk ke pasaran. Selain itu, kendala berikutnya yaitu adanya persaingan pasar yang cukup ketat. Sekarang ini jumlah produsen keripik singkong pedas sudah cukup banyak di pasaran, sehingga para pelaku usaha dituntut untuk menghasilkan cita rasa yang lezat dan melengkapinya dengan kemasan yang bisa menarik perhatian konsumen.

Prospek bisnis keripik singkong pedas masih sangat terbuka lebar. Bahkan saat ini banyak konsumen yang menjadikan keripik singkong pedas sebagai buah tangan yang cocok bagi sanak saudara di luar kota. Sehingga tidak heran bila sekarang ini keripik Maicih menjadi pilihan alternatif bagi para wisatawan yang berkunjung ke kota Bandung, dan singkong balado pedas menjadi pilihan oleh-oleh khas dari daerah Padang. Disamping prospeknya yang masih sangat bagus, menjalankan bisnis keripik singkong pedas tidak membutuhkan modal yang terlalu besar. Anda bisa memulainya dengan skala rumah tangga, dan menggunakan perabot dapur di rumah Anda sebagai sarana dan prasarana dalam memproduksi keripik singkong pedas. Yang terpenting dalam proses produksi adalah menggunakan bahan baku berkualitas bagus dan mengasah keahlian Anda dalam mengolah singkong, sehingga cita rasa yang dihasilkan juga benar-benar berkualitas.

1.2 Perumusan Masalah

Permasalahan yang ada pada usaha keripik singkong aneka rasa saat ini meliputi:

- a) Sulitnya mendapatkan persediaan bahan baku singkong dan cabe yang benar-benar berkualitas bagus.
- b) Standarisasi mutu dan efektifitas produksi keripik singkong belum tercapai, karena pembuatannya masih menggunakan tenaga manusia,
- c) Persaingan usaha keripik singkong dengan pihak lain yang lebih modern.
- d) Penetapan harga jual keripik singkong belum bisa bersaing

1.3 Tujuan

- a) Memperbaiki cara produksi pembuatan keripik singkong aneka rasa (pedas, balado, asin, manis dan gurih) ditingkatkan melalui proses standarisasi produksi.
- b) Menggunakan peralatan teknologi pemotong keripik otomatis untuk meningkatkan hasil produksi keripik yang optimum.
- c) Memperbaiki manajemen usaha keripik singkong, seperti efisiensi pengelolaan usaha, perluasan peluang pasar, dan pembukuan sederhana.