

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk merupakan salah satu makanan ringan khas Indonesia yang banyak digemari oleh semua kalangan masyarakat. Kerupuk pada umumnya dibuat dari tepung tapioka sebagai sumber pati dengan penambahan bumbu dan air untuk membuat adonan (Kusumaningrum dan Asikin, 2016). Kerupuk yang ada dipasaran pada umumnya memiliki rasa ikan, udang dan bawang. Untuk menambah varian rasa yang ada, sehingga membuat varian rasa baru yaitu kerupuk dengan rasa tape singkong. Kerupuk tape singkong merupakan salah satu inovasi baru dalam pembuatan kerupuk, berdasarkan survey pasar masih belum ada yang menjual kerupuk dengan rasa tape singkong sehingga produk ini mempunyai peluang pasar yang baik, dan potensi tape singkong yang cukup tinggi.

Tape singkong memiliki rasa yang manis sedikit asam dan aroma alkohol yang disebabkan oleh proses fermentasi. Rasa dan aroma yang khas tersebut, tape banyak digemari oleh masyarakat. Menurut Siagian (2012), tape sebagai produk makanan cepat rusak karena adanya fermentasi lanjut setelah kondisi optimum fermentasi tercapai, sehingga harus segera dikonsumsi. Tape memiliki kadar air yang cukup tinggi sehingga mudah mengalami kerusakan, untuk menambah masa daya simpan yang cukup lama maka tape singkong dapat diolah menjadi kerupuk.

Kerupuk tape singkong memiliki beberapa kelebihan yaitu tekstur yang renyah, rasa yang manis tanpa pemanis buatan, tidak menggunakan bahan pengawet dan produk masih baru dipasaran, sehingga dapat menambah minat masyarakat untuk mencoba produk inovasi baru ini. Selain itu, tape sendiri merupakan sumber probiotik untuk tubuh karena mengandung bakteri baik sehingga menyehatkan terutama pada sistem pencernaan. Tape sendiri mempunyai keunggulan yaitu meningkatkan kandungan vitamin B1 (tiamina) hingga tiga kali lipat. Vitamin ini diperlukan oleh sistem saraf, sel otot, dan sistem pencernaan agar dapat berfungsi dengan baik. Ini dikarenakan memiliki berbagai macam bakteri baik yang aman untuk dikonsumsi tubuh sehingga tape digolongkan

kedalam sumber probiotik bagi tubuh (Nirmalasari dan Liani, 2018). Kandungan gula dalam tape cukup tinggi, sehingga pada saat penggorengan mudah browning (gosong). Karena itu kerupuk tape singkong membutuhkan proses pengolahan yang optimal. Selain itu, kelayakan usaha juga dibutuhkan untuk mengetahui potensi produk yang ada dipasaran dan juga proses pemasaran yang baik karena produk kerupuk tape singkong merupakan produk yang masih baru.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah:

1. Bagaimana teknik pembuatan Kerupuk Tape Singkong yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana cara memproduksi dan memasarkan Kerupuk Tape Singkong?
3. Bagaimana menganalisa usaha untuk pemasaran dan menghitung kelayakan produksi?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui pembuatan Kerupuk Tape Singkong yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Memproduksi dan memasarkan Kerupuk Tape Singkong.
3. Menganalisa usaha untuk pemasaran dan menghitung kelayakan Kerupuk Tape Singkong.

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Meningkatkan nilai ekonomis tape singkong.
2. Menghasilkan keupuk dengan inovasi baru.
3. Membuka peluang munculnya wirausaha baru dalam memproduksi kerupuk tape singkong.