

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Crackers merupakan produk makanan kering yang dibuat dengan bahan dasar tepung terigu, lemak, dan garam yang kemudian difermentasikan. Crackers memiliki bentuk yang pipih dan tekstur yang renyah dan rasa yang mengarah ke asin. Menurut (Driyani, 2007 dalam Afianti dan Indrawati, 2015) bahwa Crackers terbagi menjadi dua jenis yaitu *Flacky Crackers* (berbentuk pipih dengan rasa lebih mengarah keasin dan renyah serta bila dipatahkan penampangnya berlapis-lapis) dan *non Flacky Crackers* Flacky (pengembangan dari produk Crackers yang berlapis-lapis yang memiliki struktur tidak berlapis-lapis).

Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) merupakan produk tepung ubi kayu yang diproses menggunakan prinsip memodifikasi sel ubi kayu secara fermentasi oleh bakteri asam laktat (BAL) sehingga mengalami perubahan sifat fungsional dan dapat digunakan untuk menggantikan tepung terigu pada pembuatan produk pangan berbahan baku terigu (Subagiono, 2006). Pada tepung mocaf tidak ada protein gluten yang seringkali harus dihindari oleh orang-orang tertentu yang memiliki alergi terhadap gluten, anak autisme, dan penderita *celiac disease* (Salim, 2011). Mikroba yang tumbuh selama fermentasi akan menghasilkan enzim pektinolitik selulolitik yang dapat menghancurkan dinding sel singkong sedemikian rupa sehingga terjadi libersi granula pati (Lucy, 2020). Tepung mocaf juga sering digunakan dalam pengolahan bakeri. Tepung mocaf juga sering dibuat sebagai campuran untuk pembuatan biskuit. Menurut (Augustyn, 2017) dalam Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Biskuit Mocaf kandungan nutrisi yang mendasar pada mocaf adalah karbohidrat dengan sedikit protein oleh karena itu dalam pembuatan biskuit diperlukan formulasi yang baik untuk menjaga mutu produk.

Tepung labu kuning dibuat dengan cara mengeringkan terlebih dahulu labu kuning yang didapat dengan menggunakan oven kemudian dihaluskan. Hal ini bertujuan untuk memperpanjang daya simpan labu kuning. Meskipun daya simpan lama namun labu kuning mudah rusak dalam pengangkutan. Oleh karena itu perlu

adanya olahan dari labu kuning yang lebih bervariasi namun tetap mempertahankan nilai gizi yang terdapat di dalam labu kuning tersebut (Purwanto, dkk, 2013). Dalam jurnal riset kesehatan tepung labu kuning dijadikan sebuah produk pangan seperti Crackers. Crackers Modifikasi F100 dengan Substitusi Tepung Labu Kuning Sebagai Alternatif Pemberian Makanan Tambahan Bagi Balita Gizi Buruk (Ambarwati dan Setiadi. Yuwono, 2017).

Crackers Mocaf Labu Kuning merupakan makanan ringan sehat dengan beberapa kandungan gizi yang menjadikan makanan ringan ini sangat bagus untuk dikonsumsi di masa pandemi. Dengan bentuknya yang bulat dan tambahan penyedap rasa menjadikan Crackers Mocaf Labu Kuning memiliki daya tarik tersendiri. Crackers Mocaf Labu Kuning terbuat dari bahan utama terigu dengan substitusi tepung mocaf dan tepung labu kuning yang difermentasikan kemudian dicetak dan dipanggang.

Pengolahan makanan sangat dibutuhkan untuk mengembangkan produk makanan yang beranekaragam, memiliki rasa, bentuk yang baik dan kaya akan gizi yang dibutuhkan oleh masyarakat Indonesia ditengah pandemi seperti saat ini. Mengonsumsi makanan atau makanan ringan yang bergizi sangat penting dan dibutuhkan mengingat di masa pandemi seperti saat ini segala bentuk aktivitas mengharuskan masyarakat untuk tetap di rumah saja. Hal tersebut yang menjadi dasar mengapa Crackers Mocaf Labu Kuning di produksi.

Strategi pemasaran yang tepat agar dapat bertahan dalam persaingan pasar dan untuk mengembangkan produk crackers dengan substitusi tepung mocaf dan tepung labu kuning dengan menggunakan analisa SWOT. Kekuatan (*Strengths*) dari produk Crackers Mocaf Labu Kuning yaitu produk dijual untuk semua kalangan masyarakat, harga terjangkau, serta mengandung banyak gizi. Kelemahan (*weaknesses*) dari produk ini yaitu produk mudah ditiru serta varian rasa yang kurang banyak. Sedangkan untuk peluang (*opportunities*) produk crackers sudah banyak dikenal namun dengan rasa dan penambahan tepung mocaf dan tepung labu kuning dapat menjadi peluang tersendiri karena merupakan sesuatu yang baru dikalangan masyarakat. Untuk ancaman (*threats*) pada produk ini adalah banyaknya pesaing yang menawarkan produk crackers dengan harga yang tidak

terlalu mahal dengan berbagai macam variasi rasa sehingga menjadi tantangan yang cukup besar dalam pemasaran Crackers Mocaf Labu Kuning

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) Produksi Crackers Mocaf dan Labu Kuning adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana produksi Crackers Mocaf Labu Kuning yang dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana menganalisa kelayakan produksi Crackers Mocaf Labu Kuning?
3. Bagaimana proses pemasaran produk produk Crackers Mocaf Labu Kuning?

1.3 Tujuan

Dari rumusan masalah yang sudah teridentifikasi, maka tujuan dari adanya kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui produksi Crackers Mocaf Labu Kuning yang baik dan diterima konsumen.
2. Melakukan perhitungan analisa usaha dan kelayakan produk Crackers Mocaf Labu Kuning.
3. Mengetahui metode pemasaran pada produksi Crackers Mocaf Labu Kuning.

1.4 Manfaat

Setelah pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri ini diperoleh berbagai manfaat antara lain:

1. Menghasilkan produk Crackers Mocaf Labu Kuning yang diterima konsumen.
2. Menghasilkan minat masyarakat untuk gemar mengkonsumsi makanan ringan sehat yaitu Crackers Mocaf Labu Kuning.
3. Memberikan peluang usaha baik skala besar maupun industri rumah tangga.

1.5 Kegunaan program

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

1. Meningkatkan nilai guna dari tepung mocaf dan tepung labu kuning.
2. Memberikan variasi warna dan rasa terhadap produk crackers yang sudah ada.
3. Membuka peluang munculnya wirausaha dalam produksi Crackers Mocaf Labu Kuning.