

## BAB I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Pada kondisi sekarang ini dapat dilihat bahwa pencemaran lingkungan masih saja banyak terjadi sehingga mengganggu ekosistem lingkungan sekitar yang dapat berakibat pada kesehatan masyarakat. Salah satu jenis limbah yang ikut andil dalam hal ini adalah limbah industri pangan, terutama industri pangan berskala rumah tangga atau UMKM. Hal ini didasari dengan kurangnya pengetahuan pelaku usaha untuk memanfaatkan atau mengolah limbah tersebut. Dibutuhkan solusi atau cara untuk memanfaatkan limbah industri pangan ini sehingga limbah yang dihasilkan berkurang.

Salah satu cara untuk mengurangi limbah industri pangan ini adalah dengan mengolah yang masih mempunyai nilai gizi menjadi produk olahan sehingga mempunyai harga jual. Limbah ampas tahu merupakan limbah yang masih mempunyai nilai gizi dan dapat diolah menjadi produk yang mempunyai harga jual, yaitu dengan mengolah limbah ampas tahu tersebut menjadi kerupuk.

Kerupuk adalah makanan kecil yang sudah tidak asing bagi mayoritas masyarakat Indonesia. Kerupuk ini biasanya dikonsumsi sebagai cemilan atau sebagai variasi lauk pauk (Koswara, 2009). Kerupuk yang beredar dimasyarakat saat ini pada proses pembuatannya menggunakan *bleng*. Seperti yang kita ketahui bahwa *bleng* merupakan bahan kimia non pangan, artinya bahan ini tidak boleh dikonsumsi.

Untuk menambah variasi dari kerupuk agar tidak hanya berfungsi sebagai cemilan/makanan yang tidak mengandung banyak nilai gizi dan memanfaatkan sumber daya sekitar yang melimpah, maka pada proses pembuatannya, ampas tahu disubstitusikan dengan daun kelor. Penambahan daun kelor pada pembuatan kerupuk ampas tahu ini bertujuan untuk menambah nilai gizi pada kerupuk. Hal ini juga merupakan salah satu upaya penganekaragaman variasi kerupuk ampas tahu

yang memungkinkan bertambahnya peminat kerupuk ampas tahu dan berpotensi sebagai peluang usaha pedagang kerupuk.

Menurut survey yang telah saya lakukan melalui media *online* dengan penyebaran kuisioner *google form* didapatkan hasil bahwa banyak responden yang tertarik terhadap produk inovasi ini, karena inovasi ini dirasa baru dan belum ada dipasaran. Responden tertarik dengan produk kerupuk ampas tahu dengan substitusi daun kelor yang dikemas dalam kemasan *standing pouch* dan dijual dengan harga Rp. 5.000 – Rp. 10.000. Berdasarkan hasil tersebut, produk kerupuk ampas tahu dengan substitusi daun kelor memiliki peluang yang cukup besar di pasaran saat ini.

### **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana cara memproduksi kerupuk ampas tahu dengan penambahan daun kelor yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen ?
2. Bagaimana menghitung analisa kelayakan usaha produksi kerupuk ampas tahu dengan penambahan daun kelor ?
3. Bagaimana cara memasarkan produk kerupuk ampas tahu dengan penambahan daun kelor yang tepat?

### **1.3 Tujuan**

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

1. Mengetahui cara memproduksi kerupuk ampas tahu dengan penambahan daun kelor.
2. Mengetahui kelayakan usaha produksi kerupuk ampas tahu dengan penambahan daun kelor .
3. Mengetahui cara pemasaran kerupuk ampas tahu dengan penambahan daun kelor yang tepat.

#### **1.4 Manfaat**

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

1. Memberikan varian baru pada produk kerupuk ampas tahu.
2. Meningkatkan nilai ekonomis atau harga jual kerupuk ampas tahu.
3. Membuka peluang munculnya wirausaha baru dalam memproduksi kerupuk ampas tahu dengan substitusi daun kelor.