

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah penghasil kelapa yang cukup besar di dunia. Kelapa merupakan bahan alam yang mudah diperoleh dan dapat diupayakan menjadi bahan yang mempunyai nilai guna yang lebih optimal (Esti, 2001). Produksi buah kelapa di daerah tropis jumlahnya sangat melimpah. Di Indonesia produksi buah kelapa rata-rata 15,5 miliar butir kelapa pertahun (Agustin dkk, 2003; APCC, 2003). Produksi buah kelapa yang besar ini pemanfaatannya masih terbatas pada daging buahnya. Selama ini pemanfaatan buah kelapa di masyarakat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan minyak kelapa.

Kelapa (*Cocos nucifera*) merupakan komoditas strategis yang memiliki peran sosial, budaya dan ekonomidalam kehidupan masyarakat Indonesia. Secara tradisional penggunaan produk kelapa adalah untuk konsumsi segar, dibuat kopra atau minyak kelapa. seiring perkembangan pasar dan dukungan teknologi permintaan berbagai produk turunan kelapa semakin meningkat seperti dalam bentuk tepung kelapa, serat sabut, arang tempurung dan santan.

Buah kelapa merupakan sumber minyak dan lemak nabati yang bagus (Subagio,2011). Buah kelapa yang sudah tua mengandung kalori yang tinggi, sebesar 354 kal per 100 gram, yang berasal dari minyak kurang lebih 33%, karbohidrat 15% dan protein 3% (Subagio., 2011).

Produksi buah kelapa Indonesia rata-rata 15,5 miliar butir/tahun atau setara dengan 3,02 juta ton kopra, 3,75 ton air, 0,75 juta ton arang tempurung, 1,8 juta ton serat sabut dan 3,3 juta ton debu sabut (Agustin dkk., 2003; Allorerung dan Lay, 1998; Anonim, 2000; Nur *et al*, 2003; APCC, 2003).

Buah kelapa sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia. Kelapa banyak digunakan untuk berbagai macam sajian khas Indonesia. Kelapa biasa dijadikan bahan memasak, membuat minyak dan sebagainya. Kelapa selain bisa digunakan untuk membuat aneka jenis makanan juga bisa dibuat cemilan renyah yaitu keripik kelapa. Keripik kelapa menjadi olahan yang menarik dari bahan kelapa. Rasa kelapa pada keripik ini renyah, kerispi dan lezat, cocok dijadikan

cemilan. Kerispi dari keripik kelapa ini diperoleh dari tambahan campuran tepung beras dan tepung tapioka.

Keripik merupakan makanan ringan atau cemilan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati. Keripik sangat populer dikalangan masyarakat karena sifatnya yang renyah, gurih tidak terlalu mengenyangkan dan tersedia di dalam aneka rasa seperti pedas, asin, dan manis. Keripik sangat praktik karena kering, sehingga lebih awet dan mudah disajikan kapanpun (Sriyono, 2012).

Dengan adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk menciptakan inovasi baru yaitu membuat keripik kelapa yang kaya akan mineral, serat, dan umur simpan lebih lama dibandingkan dengan olahan buah kelapa yang lainnya seperti sari buah, dan *nata de coco*.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) Produksi dan Pemasaran Keripik Kelapa dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Bagaimana cara memproduksi keripik kelapa yang baik dan dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana hasil studi analisa kelayakan usaha keripik kelapa yang layak untuk dipasarkan?
3. Bagaimana strategi pemasaran yang baik untuk memasarkan keripik kelapa?

1.3 Tujuan

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

1. Mengetahui proses produksi keripik kelapa yang baik dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui hasil studi kelayakan usaha dari produksi dan pemasaran keripik kelapa.
3. Mengetahui strategi pemasaran yang tepat hasil produksi keripik kelapa.

1.4 Manfaat

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

1. Meningkatkan nilai ekonomis buah kelapa.
2. Membuka peluang usaha baru hasil derivikasi produk olahan kelapa yaitu keripik kelapa.