

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kerupuk adalah suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi. Kerupuk adalah makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung tapioka dicampur dengan bahan perasa seperti udang, atau ikan. Kerupuk dibuat dengan mengukus adonan sebelum dipotong tipis-tipis, dikeringkan dibawah sinar matahari dan digoreng dengan minyak goreng banyak Koswara, (2009) dalam Amirrah dan Wahyuningsih, (2019). Menurut Adiyanto *et al.*, (2017) Kerupuk merupakan salah satu makanan ringan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia dan sering dijadikan sebagai pelengkap berbagai sajian makanan atau sebagai lauk pauk. Sehingga dapat dikatakan kerupuk merupakan makanan ringan yang tidak bisa lepas dari kehidupan masyarakat, oleh karena itu produksi kerupuk harus tetap berjalan agar kebutuhan tetap terpenuhi.

Kelor (*Moringa Oleifera*) merupakan tanaman perdu dengan ketinggian 7-11 meter dan tumbuh subur mulai dari dataran rendah sampai ketinggian 700 meter diatas permukaan laut (Mendieta *et al.*, 2013 dalam Pade dan Bulotio, 2019). Berdasarkan data BPS (2017) dalam Soetrisno *et al.*, 2019, bahwa terdapat luas lahan tegal/kebun di Jawa Timur 1.131.742 Ha, salah satu komoditas perkebunan yang tumbuh secara alami di lahan-lahan marjinal yaitu tanaman kelor. Peluang dan potensi pengembangan tanaman kelor di Jawa Timur di wilayah Kabupaten Sumenep, Bangkalan, Banyuwangi, dan Bojonegoro. Menurut Amri, (2020) Daun kelor adalah salah satu produk yang nilai jual rendah dan masih jarang dijumpai dipasaran apabila tidak dilakukan proses pengolahan. Kebanyakan masyarakat mengkonsumsi daun kelor dengan mengolah menjadi sayur bening saja. Hal tersebut sama halnya di Desa Singojuruh Kecamatan Singojuruh Kabupaten Banyuwangi, yang memanfaatkan daun kelor sebagai sayur bening saja. Oleh karena itu daun kelor dilakukan proses pengolahan menjadi kerupuk untuk menambah nilai ekonomis dari daun kelor.

Daun kelor di Desa Singojuruh hanya dimanfaatkan sebagai sayuran saja, masih belum ada inovasi baru dalam pengolahannya. Sehingga perlu adanya

pembuatan olahan produk yang berbahan dasar daun kelor seperti kerupuk pleret kelor. Produk ini terbilang baik, karena produk ini terbuat dari bahan-bahan yang aman dan produksi ini dibuat tanpa mengandung bahan pengawet yang berbahaya bagi kesehatan. Selain menginovasikan daun kelor sebagai bahan dasar olahan, keunikan produk ini juga terdapat pada namanya yaitu “Pleret”, hal ini dikarenakan dalam pembuatan kerupuk tidak diiris ataupun dicetak menggunakan alat lainnya, tapi dicetak manual dengan bambu yang dibelah 2 sepanjang 30 cm dan dengan jari jempol, dengan cara adonan dibentuk bulat sebesar kelereng, kemudian adonan yang sudah dibulatkan diletakkan dibagian atas bambu dan ditekan sampai kebawah dengan jari jempol, sehingga bentuknya menjadi melingkar seperti cangkang siput.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan tersebut, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi kerupuk pleret kelor di Desa Singojuruh Kecamatan Singojuruh Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana kelayakan usaha kerupuk pleret kelor di Desa Singojuruh Kecamatan Singojuruh Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana pemasaran kerupuk pleret kelor di Desa Singojuruh Kecamatan Singojuruh Kabupaten Banyuwangi?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dijelaskan tersebut, maka tujuan dari tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi kerupuk pleret kelor di Desa Singojuruh Kecamatan Singojuruh Kabupaten Banyuwangi.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha kerupuk pleret kelor di Desa Singojuruh Kecamatan Singojuruh Kabupaten Banyuwangi.
3. Dapat memasarkan kerupuk pleret kelor di Desa Singojuruh Kecamatan Singojuruh Kabupaten Banyuwangi.

#### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang telah dijelaskan tersebut, maka manfaat yang diharapkan dari tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Dapat dijadikan sebagai referensi atau bahan pertimbangan dalam mengerjakan tugas akhir mahasiswa.
2. Sebagai upaya mahasiswa dalam meningkatkan inovasi sehingga dapat meraih peluang-peluang yang ada.
3. Menambah pengetahuan, ketrampilan dan pengalaman mahasiswa dalam berwirausaha.