

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk adalah makanan yang bersifat kering, ringan dan porus yang terbuat dari bahan-bahan berpati yang cukup tinggi. Produk ini merupakan makanan khas yang digemari oleh masyarakat atau makanan ringan yang dibuat dari campuran adonan tepung terigu dan tapioka dicampur bahan perasa seperti udang, ikan atau yang lain. Kerupuk sangat beragam dalam bentuk, ukuran, warna, bau, rasa, kerenyahan, ketebalan ataupun nilai gizinya dan dibuat dengan mengukus adonan sebelum dipotong tipis-tipis, dikeringkan dibawah sinar matahari atau alat pengering lain dan digoreng dengan minyak goreng yang banyak (Kuswara, 2004).

di Indonesia kerupuk adalah makanan yang digemari masyarakat Indonesia banyak masyarakat Indonesia mengkonsumsi kerupuk pada saat makan sebagai tambahan lauk. Saat ini tingkat konsumsi kerupuk terus bertambah di Indonesia, kerupuk di Indonesia sendiri mempunyai bermacam-macam jenis dan rasa, bahkan di daerah tertentu mempunyai khas tersendiri, kerupuk merupakan makanan yang sudah ada dari zaman dahulu dan tidak ada yang tau pasti sejarah dari kerupuk di Indonesia, di Indonesia sendiri kerupuk merupakan cemilan ringan.

Kerupuk bawang merupakan ringan/*snack* yang terbuat dari tepung tapioka dengan tambahan bawang putih sehingga memiliki rasa bawang putih, gurih, dan lezat. Bahan – bahan lain yang dapat dimanfaatkan untuk pembuatan kerupuk adalah bahan makanan yang memiliki kandungan pati yang cukup tinggi seperti ubi jalar, uwi, dan kentang. Biasanya dilakukan pembuatan pati, tepung, ataupun pencampuran secara langsung dari bahan-bahan hasil pertanian, peternakan, perikanan, ataupun limbahnya. Bahan tersebut kemudian diadon sehingga membentuk adonan kerupuk (Purwanti, 2011). Selain murah dan mudah didapat, kerupuk bawang ini juga sangat disukai masyarakat. Perlu adanya upaya untuk memenuhi kebutuhan gizi konsumen dengan cara diversifikasi bahan. Selain itu bentuk kerupuk bawang yang ada dimasyarakat selama ini berbentuk bulat oval.

Kelor atau *Moringa oleifera* merupakan salah satu sayuran hijau yang kaya akan zat gizi. Setiap bagian tanaman kelor dapat dimanfaatkan, salah satunya daun kelor. Salah satu yang paling menonjol dari kandungan tanaman kelor adalah antioksidan terutama pada bagian daunnya yang mengandung antioksidan paling tinggi. Beberapa penelitian telah melaporkan bahwa daun kelor mengandung kalsium setara dengan 4 kali kalsium pada susu dan zat besi setara dengan 3 kali zat besi pada bayam (Bey, 2010). Dalam 100 gram daun kelor kering, mengandung zat besi 25,7 mg dan kalsium 4310 mg (Osuagwu, et al., 2014).

Pada penelitian terdahulu diketahui bahwa tepung daun kelor bisa digunakan sebagai bahan tambahan pengganti tepung terigu. Untuk dapat mendukung program pemerintah yaitu diversifikasi pangan perlu adanya upaya untuk mengoptimalkan penggunaan tepung daun kelor dan mengurangi penggunaan tepung terigu. Solusi yang bisa dilakukan adalah dengan mensubstitusikan penggunaan tepung terigu dengan tepung daun kelor terhadap produk yang diminati oleh masyarakat. Salah satu bentuk olahan produk yang disukai dan diminati anak-anak hingga dewasa adalah pie, biskuit, cookies dan banyak produk lainnya.

Penggunaan tepung daun kelor sebagai tambahan pada produksi kerupuk bawang dimaksudkan untuk menambah protein dan antioksidan dalam produk kerupuk bawang. Dengan adanya kandungan protein dan antioksidan yang berasal dari tepung daun kelor ini diharapkan dapat menambah nilai gizi pada kerupuk, sehingga memiliki nilai lebih tinggi daripada kerupuk dipasaran

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan kerupuk bawang dengan penambahan tepung daun kelor yang baik sehingga dapat diterima konsumen?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha kerupuk bawang dengan penambahan tepung daun kelor sehingga layak untuk dipasarkan?
3. Bagaimana proses pemasaran yang baik untuk memasarkan kerupuk bawang dengan penambahan tepung daun kelor?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah di atas maka tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui proses pembuatan kerupuk bawang dengan penambahan tepung daun kelor yang baik sehingga disukai konsumen.
2. Mengetahui analisis kelayakan usaha kerupuk bawang dengan penambahan tepung daun kelor.
3. Mengetahui proses pemasaran yang baik untuk memasarkan kerupuk bawang dengan penambahan tepung daun kelor.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari adanya kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Mengembangkan dan meningkatkan usaha kerupuk bawang dengan penambahan tepung daun kelor.
2. Membuka peluang usaha produk kerupuk bawang dengan penambahan tepung daun kelor.
3. Menghasilkan inovasi kerupuk bawang varian baru yang berada dipasaran dan layak jual.