

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bayam (*Amaranthus*) adalah tumbuhan yang biasa ditanam untuk dikonsumsi daunnya sebagai sayuran. Tumbuhan ini berasal dari Amerika tropic namun sekarang tersebar keseluruh dunia. Tumbuhan ini dikenal sebagai sayuran sumber zat besi yang penting bagi tubuh. Bayam merupakan sumber vitamin dan mineral yang sangat baik, termasuk vitamin A, vitamin C, vitamin K1, vitamin B9 atau folat, zat besi, kalsium, potasium, magnesium, vitamin B6 dan vitamin E (Saparinto, 2014).

Bayam merupakan salah satu tanaman sayuran yang dapat dibudidayakan di dataran rendah dan dataran tinggi, ditanam di pekarangan maupun di ladang. Bayam dari segi kandungan gizi sangat bermanfaat bagi anak-anak dimasa pertumbuhan. Kandungan terdiri dari protein, karbohidrat, lemak, vitamin, mineral dan serat. Maka dengan adanya diversifikasi bayam dapat diolah menjadi kerupuk yang enak dengan cara mengambil pigmen bayam yaitu klorofil untuk pewarna alami menjadi kerupuk yang dicampur dengan bahan dan bumbu tetapi tidak menghilangkan rasa khas bayam sehingga rasanya akan membuat orang berminat mengkonsumsinya (Rukmana, 2005).

Kerupuk adalah suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan bahan yang mengandung pati cukup tinggi. Pengertian lain menyebutkan bahwa kerupuk merupakan jenis makanan kecil yang mengalami pengembangan volume membentuk produk yang porus dan mempunyai densitas rendah selama proses penggorengan. Demikian juga produk ekstrusi akan mengalami pengembangan pada saat pengolahannya (Koswara, 2009).

Pengolahan hasil pertanian seperti pengolahan bayam menjadi sangat penting karena dapat meningkatkan nilai tambah produk, meningkatkan kualitas produk, meningkatkan pendapatan produsen serta meningkatkan nilai pada bayam. Seperti saat ini banyak sekali olahan dari bayam salah satunya yaitu

kerupuk bayam, selain harganya yang terjangkau dan berbahan utama bayam yang mudah di dapatkan, krupuk bayam sendiri banyak gizi yang tertanam di dalamnya mulai dari karbohidrat, protein, energi, yang semuanya dapat menyehatkan tubuh.

Produk olahan bayam memiliki perkembangan yang sangat pesat mengolah bayam menjadi produk olahan bisa menjadi manfaat bagi masyarakat, salah satu olahan yaitu kerupuk bayam. Bahan dasar dari pembuatan kerupuk bayam yaitu bayam namun banyak masyarakat awam yang belum mengetahui bayam dapat di olah menjadi kerupuk sehingga kerupuk bayam dapat menjadi satu alternatif makanan pelengkap karena bayam memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi.

Pemilihan judul “produksi dan pemasaran kerupuk dengan penambahan ekstrak bayam didasari pada pemilihan bayam sebagai mengambil pigmen bayam yaitu klorofil sebagai bahan pewarna alami kerupuk inovasi baru produk kerupuk dengan penambahan ekstrak bayam untuk menambah nilai ekonomis bayam dan menambah variasi produk sehingga menambah daya tarik konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang sebelumnya, maka dapat dirumuskan permasalahannya, yaitu :

1. Bagaimana proses pembuatan kerupuk bayam yang dapat di terima oleh konsumen ?
2. Bagaimana analisa usaha memproduksi kerupuk bayam ?
3. Bagaimana metode pemasaran kerupuk bayam?

1.3 Tujuan

Berdasarkan Rumusan Masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari tugas akhir ini yaitu :

1. Mengetahui proses pembuatan kerupuk bayam yang dapat diterima oleh konsumen
2. Mengetahui analisa usaha memproduksi kerupuk bayam
3. Mengetahui metode pemasaran kerupuk bayam

1.4 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Ilmu pengetahuan mengenai usaha produksi kerupuk bayam
2. Menumbuhkan jiwa kreatif dan inovatif dalam berwirausaha.
3. Dapat meningkatkan daya jual bayam dengan adanya diverifikasi menjadi olahan kerupuk bayam.
4. Dapat dipakai sebagai bahan referensi untuk pembuatan tugas akhir di tahun berikutnya.