

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk adalah salah satu produk olahan tradisional yang digemari oleh banyak masyarakat Indonesia. Makanan tersebut dikenal baik di segala usia baik anak-anak, remaja, dan orang tua, maupun tingkat sosial masyarakat. Kerupuk mudah diperoleh dan dijual dengan harga murah baik dalam kemasan yang sudah digoreng maupun dalam kemasan yang masih mentah. Kerupuk memiliki tekstur yang renyah dan garing yang dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan maupun sebagai variasi dalam lauk pauk (Koswara, 2009).

Kerupuk adalah makanan kering yang terbuat dari bahan dasar tepung tapioka dan atau tanpa bahan tambahan lain yang diizinkan, harus disiapkan dengan cara menggoreng atau memanggang terlebih dahulu sebelum disajikan” (SNI 0272/1991). Saat ini banyak kerupuk yang ditawarkan kepada masyarakat sebagai makanan ringan atau *snack food*. Kerupuk sebagai makanan ringan sudah banyak dikenal masyarakat, banyak dijumpai dipasaran dengan berbagai macam *brand*, rasa, bentuk dan warna. Jenis makanan ini umumnya dikonsumsi sebagai makanan yang mampu membangkitkan selera makan atau sekedar dikonsumsi sebagai makanan kecil. “Sangat banyak jenis kerupuk bila ditinjau dari rasa, bentuk dan asal daerahnya. Harga kerupuk di dalam negeri sangat bervariasi tergantung pada kualitas rasa, pengemasan dan jenis bahan baku yang digunakan”. (Wahyono, dkk, 2010).

Salah satu contoh kerupuk yang dapat dijumpai dimasyarakat adalah kerupuk bawang yang dibuat dari tepung tapioka dengan tambahan bawang putih, memiliki rasa bawang putih yang gurih dan lezat. Kebanyakan produk tersebut dijumpai dalam bentuk bulat oval. Kerupuk bawang disukai masyarakat karena mudah didapat, rasanya gurih serta murah harganya. Syarat mutu kerupuk menurut SNI. 0272:1991 dapat dilihat pada tabel 2.1

Ubi jalar merupakan sumber karbohidrat non beras tertinggi keempat setelah padi, jagung, dan ubi kayu, serta mampu meningkatkan ketersediaan pangan dan diversifikasi pangan didalam masyarakat. Sebagai sumber pangan tanaman ini mengandung energi, β -karoten, vitamin C, niacin, riboflavin, thiamin

dan mineral (Ambarsari, dkk., 2009). Menurut Erawati dalam Kemal dkk. (2012) Ubi jalar (*Ipomea batatas*) merupakan sumber karbohidrat dan sumber kalori (energi) yang cukup tinggi. Ubi jalar juga mengandung mineral seperti zat besi (Fe), Fosfor (P), Kalsium (Ca), dan Natrium (Na). kandungan gizi lain dari ubi jalar ungu adalah protein dan lemak. Selain mengandung karbohidrat, protein, lemak dan mineral, ubi jalar ungu juga mengandung vitamin. Beberapa vitamin yang terkandung pada ubi jalar antara lain vitamin A (terdapat dalam bentuk β -karoten) dan vitamin C (K'osambo, dkk, 2012)

Ubi jalar (*Ipomea batatas L.*) yang dikenal di Indonesia dengan warna daging umbi yang bermacam-macam, diantaranya putih, kuning, jingga dan ungu. Ubi jalar merupakan tanaman yang cukup penting sebagai sumber karbohidrat setelah padi, jagung dan singkong. Jenis umbi keluarga *Convolvuceae* ini memang sudah dikenal sebagai sumber karbohidrat yang mengandung betakaroten, vitamin E, kalsium dan zat besi serta serat. Kandungan betakaroten, vitamin E dan vitamin C bermanfaat sebagai antioksidan pencegah kanker dan beragam penyakit kardiovaskuler. Ubi jalar juga kaya akan karbohidrat dan energi yang mampu mengembalikan tenaga. Kandungan serat dan pektin di dalam ubi jalar sangat baik untuk mencegah gangguan pencernaan seperti wasir, sembelit hingga kanker kolon (Sutomo, 2007). Ubi jalar cukup potensial sebagai bahan baku industri karena kuantitasnya yang melimpah serta mudah dibudidayakan. Proses pembuatan tepungnya dapat dilakukan oleh industri rumah tangga dengan alat alat tradisional. Oleh karena itu pemanfaatan ubi jalar sebagai bahan baku industri perlu dimasyarakatkan dan dikembangkan pada era sekarang.

Tepung tapioka dan tepung ubi jalar merupakan sumber pati, dan rasio antara amilosa dan amilopektin yang menyusun molekul pati akan mempengaruhi pola gelatinisasi terhadap keduanya. Tepung tapioka memiliki kandungan amilopektin lebih tinggi dari tepung ubi jalar, sedangkan tepung ubi jalar memiliki kandungan amilosa lebih tinggi dibandingkan tepung tapioka.

Dari latar belakang yang telah dipaparkan mahasiswa melakukan kegiatan proyek usaha mandiri (PUM) dengan judul “Analisa Usaha dan Pemasaran KerpuK Bawang Subtitusi Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas L.*)”

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam proyek usaha mandiri (PUM) pada pembuatan kerupuk bawang substitusi tepung ubi jalar putih adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana cara membuat kerupuk bawang substitusi tepung ubi jalar putih agar mendapatkan produk akhir yang dapat diterima oleh panelis dan konsumen?
2. Bagaimana prospek penjualan dan pemasaran kerupuk bawang substitusi tepung ubi jalar putih?
3. Bagaimana hasil analisa biaya produk kerupuk bawang substitusi tepung ubi jalar putih?

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Alternatif pemecahan masalah untuk mengatasi beberapa masalah atau kendala yang telah dirumuskan diatas diantaranya adalah.

1. Membuat produk kerupuk bawang substitusi tepung ubi jalar putih yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Menganalisa prospek penjualan dan pemasaran produk kerupuk bawang substitusi tepung ubi jalar putih.
3. Menganalisa biaya ekonomi produksi kerupuk bawang substitusi tepung ubi jalar putih.

1.4 Tujuan Program

Adapun tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah.

1. Mampu memproduksi kerupuk bawang substitusi tepung ubi jalar putih dengan kualitas yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Memasarkan produk kerupuk bawang substitusi tepung ubi jalar putih.
3. Menghitung analisa biaya produksi kerupuk bawang substitusi tepung ubi jalar putih.

1.5 Luaran Yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Dapat memberikan informasi berupa inovasi yang dapat dikembangkan dalam proses usaha pembuatan kerupuk bawang substitusi tepung ubi jalar putih.
2. Meningkatkan daya tarik konsumen akan produk olahan tepung ubi jalar yaitu berupa kerupuk bawang.
3. Meningkatkan nilai guna tepung ubi jalar putih dan menciptakan produk olahan tepung ubi jalar putih.

1.6 Kegunaan Program

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah menambah pengetahuan tentang proses produksi dan pemasaran kerupuk bawang substitusi tepung ubi jalar putih serta dapat dijadikan suatu peluang usaha dalam produk kerupuk bawang substitusi tepung ubi jalar putih untuk skala besar maupun industri rumah tangga.