

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia, terutama di daerah Banyuwangi masih banyak petani berbisnis singkong atau dapat disebut juga dengan ubi kayu. Singkong adalah jenis tanaman umbi-umbian yang dapat tumbuh di wilayah yang beriklim tropis. Singkong merupakan salah satu tanaman pangan yang memiliki banyak kelebihan. Pada saat cadangan makanan padi-padian mengalami kekurangan, singkong masih dapat diandalkan sebagai sumber bahan pengganti. Singkong merupakan tanaman yang tahan terhadap kekurangan air sehingga masih dapat di produksi di lahan kritis sekalipun dan cara penanaman singkong yang mudah. Singkong juga merupakan makanan pengganti atau tambahan makanan pokok dengan harga relatif murah yang akan sangat membantu masyarakat yang berpendapatan rendah (Soebiyakto dan Alfiana, 2017). Luas panen tanaman singkong di Banyuwangi tahun 2019 sebesar 880 Ha. Dengan produksi sebesar 19,565 Ton dan produktivitas sebanyak 222,33 Kw/Ha (Dinas Pertanian dan Pangan Kab. Banyuwangi, 2019).

Sebagai bahan pangan, singkong memiliki kandungan gizi karbohidrat yang cukup tinggi tetapi memiliki kandungan protein yang rendah. Kandungan nutrisi pada ubi kayu per 100 gram mempunyai nilai kalori cukup tinggi sebesar 146 kalori, air (62,5 gram), fosfor (40 mg), karbohidrat (34 gram), kalsium (33 mg), vitamin C (30 mg), protein (1,2 gram), besi (0,7 mg), lemak (0,3 gr) dan vitamin B1 (0,06 mg) (Rosmawaty *et al.*, 2013). Singkong merupakan bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan (*perishable*) atau penurunan kualitas. Setelah dilakukan pemanenan, singkong harus segera dilakukan pengolahan lanjutan, contoh dari penurunan kualitas singkong meliputi munculnya bercak hitam pada singkong, kandungan air menurun sehingga singkong menjadi lebih keras dan lain-lain. Maka untuk mengatasi hal tersebut singkong perlu diolah lebih lanjut menjadi berbagai macam produk seperti keripik, gethuk, tape dan lain-lain.

Keripik adalah makanan ringan yang terbuat dari irisan tipis umbi-umbian, buah-buahan atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati. Untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung

yang diberi bumbu rempah tertentu. Keripik dapat berasa dominan asin, pedas, manis, asam, gurih, atau paduan dari semuanya (Oktaningrum *et al.*, 2013). Keripik sangat praktis karena kering, sehingga lebih awet dan mudah disajikan kapan pun (Sriyono, 2012). Tujuan pengolahan singkong menjadi keripik singkong adalah untuk memberikan nilai tambah dan meningkatkan atau memperpanjang umur simpan singkong sehingga layak untuk dikonsumsi dan memperoleh nilai jual yang tinggi tetapi masih terjangkau dipasaran. Keripik singkong mempunyai rasa yang enak, tekstur yang renyah dan harganya yang terjangkau membuat keripik singkong banyak diminati oleh masyarakat mulai dari anak-anak sampai orang tua.

Keripik singkong aneka rasa adalah sebuah inovasi produk olahan yang memanfaatkan singkong dengan tujuan meningkatkan nilai ekonomisnya. Keripik singkong aneka rasa diberi bumbu rendang, bakso ataupun rawon yang berbahan baku dari rempah-rempah. Berbeda dengan keripik singkong yang beredar dipasaran, yakni memiliki variasi rasa original, asin, manis, balado dan lain-lain. Dengan adanya rempah-rempah dalam bahan baku bumbu (rendang, bakso atau rawon) selain untuk memberikan rasa yang enak, bermanfaat bagi kesehatan juga berfungsi sebagai bahan pengawet alami pada keripik singkong aneka rasa. Rempah-rempah adalah sumberdaya hayati yang sejak lama telah memainkan peran penting dalam kehidupan manusia. Rempah-rempah juga merupakan bagian tumbuhan yang bersifat aromatik dan dapat digunakan sebagai bumbu, penguat cita rasa, pengharum dan pengawet makanan yang digunakan secara terbatas. Penggunaan rempah-rempah dalam seni kuliner telah diketahui secara luas yang berasal dari bagian batang, daun, kulit, kayu, umbi, rimpang, akar, biji, bunga, atau bagian-bagian tubuh tumbuhan lainnya (Duke *et al.*, 2002). Manfaat rempah-rempah tidak hanya sebagai bumbu masakan saja, rempah-rempah juga memiliki kandungan yang dapat memberikan perlindungan bagi tubuh terhadap beragam penyakit. Manfaat rempah-rempah disebut mampu mengurangi kerusakan sel-sel tubuh dan melawan peradangan. Itu semua berkat bahan kimia menyehatkan bernama *phytochemical* yang terkandung di dalamnya (Pratama, 2020).

Berdasarkan uraian diatas, adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk menciptakan inovasi baru yaitu membuat keripik singkong aneka rasa yang bernilai gizi tinggi dan bermanfaat bagi kesehatan. Inovasi ini juga dapat meningkatkan mutu organoleptik dan meningkatkan nilai ekonomis pada singkong.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah:

1. Bagaimana cara memproduksi keripik singkong aneka rasa yang renyah dan dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana menganalisa usaha untuk pemasaran keripik singkong aneka rasa?
3. Bagaimana strategi pemasaran produk keripik singkong aneka rasa yang efektif?

1.3 Tujuan

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

1. Mengetahui cara memproduksi keripik singkong aneka rasa yang renyah dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Melakukan analisis kelayakan usaha produksi keripik singkong aneka rasa.
3. Mengetahui srategi yang efektif untuk memasarkan produk keripik singkong aneka rasa.

1.4 Manfaat

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

1. Meningkatkan nilai ekonomis singkong.
2. Menghasilkan keripik singkong dengan inovasi baru.
3. Membuka peluang munculnya wirausaha baru dalam memproduksi keripik singkong dengan penambahan berbagai macam rasa.