

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Petai (*parkia speciosa*) merupakan tanaman sayuran yang dikonsumsi di Asia tenggara khususnya di Indonesia, Malaysia, Thailand dan Filipina (Orwa, dkk, 2009). Petai merupakan tanaman yang tumbuh pada musim penghujan, sentra produksi petai di Indonesia terdapat di wilayah Cianjur, Banten, Jawa Tengah. Produksi petai yang tinggi menjadikan Indonesia menjadi penghasil petai terbanyak di kawasan Asia Tenggara dengan luas areal tanam petai mencapai 30.095 Ha serta rata-rata hasil panen 7,66 Ton/Ha, dan angka produksi tanaman petai mencapai 230.401 ton pertahun (Hortikultura, 2014). Pada tahun 2014 produksi petai mencapai 230.401 ton dengan kontribusi 1,93% dari seluruh sayuran yang diproduksi di Indonesia. Pulau Jawa merupakan daerah yang paling banyak memproduksi petai diikuti oleh Sumatra dan Kalimantan. Biji petai yang muda atau tua dapat dimakan mentah atau dimasak sebagai makanan pelengkap. Berdasarkan aspek medis, biji petai memiliki khasiat untuk mengobati penyakit liver, edema, nefritis, diabetes, antihelmentik (Wiridianita dan Bomroongrusa, 2010). Biji petai diketahui kaya akan nutrisi antara lain protein, lemak, karbohidrat, mineral, vitamin C, vitamin B1, merupakan nutrisi yang cukup tinggi pada tanaman petai (Kamisyah dkk, 2013).

Kerupuk merupakan salah satu produk olahan tradisional yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Makanan tersebut dikenal baik di segala usia maupun tingkat sosial masyarakat. Mudah diperoleh dan dijual dengan harga murah baik dalam kemasan yang sudah digoreng maupun yang masih mentah. Kerupuk memiliki tekstur yang reyah dan garing yang dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan maupun variasi dalam lauk pauk (Koswara, 2009). Bentuk dan rasa kerupuk bermacam-macam tergantung pada bahan dasar yang digunakan. Bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan kerupuk harus memiliki kandungan pati. Pati sebagai sumber karbohidrat dapat dijumpai pada berbagai jenis tepung, diantaranya tepung tapioka, tepung sagu, tepung beras maupun tepung kanji (Suprapti, 2005). Sebelumnya belum pernah ada mengenai analisa petai dijadikan sebagai bahan baku

kerupuk sehingga saya sebagai mahasiswa tingkat akhir mempunyai inisiatif untuk menjadikan petai sebagai bahan baku dalam pembuatan kerupuk dan banyaknya orang yang tidak menyukai petai dikarenakan bau pada biji petai yang menyengat, dengan dijadikan bahan tambahan dalam pembuatan kerupuk, orang dapat merasakan rasa petai dalam kerupuk, dan nantinya diharapkan dapat menambah nilai ekonomi serta memiliki nilai estetika yang lebih tinggi untuk petai itu sendiri.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, dapat dirumuskan permasalahan yang ada yaitu sebagai berikut:

- a. Bagaimana cara pembuatan kerupuk petai yang dapat diterima oleh konsumen?
- b. Bagaimana menghitung analisa biaya pada produksi pembuatan kerupuk petai?
- c. Bagaimana cara memasarkan produk kerupuk petai?

1.3 Tujuan

Tujuan dari proyek usaha mandiri ialah sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui cara pembuatan kerupuk petai yang dapat diterima konsumen
- b. Untuk mengetahui cara menganalisa biaya pada produksi pembuatan kerupuk petai
- c. Untuk mengetahui prospek pemasaran pada produk kerupuk petai

1.4 Manfaat

Manfaat dari proyek usaha mandiri ialah sebagai berikut:

- a. Memberikan manfaat berupa inovasi kerupuk dengan bahan tambahan petai
- b. Dapat mengetahui analisa biaya dari produksi pembuatan kerupuk petai
- c. Dapat mengetahui prospek pemasaran dari produk kerupuk petai