

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk merupakan produk olahan yang berbahan dasarnya dari tepung tapioka. Kerupuk adalah makanan pendamping bagi masyarakat Indonesia pada umumnya, dan juga banyak digemari oleh semua kalangan masyarakat baik balita, anak-anak, remaja, dewasa, bahkan lansia. Dipasaran banyak terdapat jenis kerupuk yang beragam serta bentuk yang bermacam-macam, diantaranya kerupuk mawar keriting yang tidak jarang untuk dijumpai.

Kerupuk mawar keriting selain dijumpai dipasar juga banyak terdapat pada ruko-ruko dan warung nasi. Kerupuk mawar keriting sangat cocok apabila dijadikan makanan pendamping nasi, rasanya yang gurih dan enak dapat menambah selera makan. Kerupuk ini juga banyak varian rasa, warna, dan bentuk. Ada yang bewarna putih, merah, dan kuning. Selain itu rasa dari kerupuk mawar keriting ini sangat beragam dari rasa ikan tenggiri, ikan gabus, dan ada juga rasa bawang putih. Sedangkan bentuk dari kerupuk mawar juga bermacam-macam, ada yang berbentuk persegi, persegi panjang, bulat oval, setengah lingkaran, bintang, usus, menyerupai kulit kerang, dan berbentuk keong.

Pembuatan kerupuk mawar keriting ini terbuat dari adonan tepung tapioka dengan penambahan bawang putih, dan terasi pada umumnya. Dengan menggunakan cetakan untuk menyerupai mie dan dibentuk sedemikian rupa sesuai selera produsen. Setelah melalui proses pencetakan selanjutnya dilakukan proses pengukusan dan penjemuran hingga kerupuk mengalami pengeringan, dan siap untuk proses penggorengan atau dikemas langsung.

Proses pemasaran kerupuk mawar keriting ada dua metode pemasaran yaitu, pemasaran kerupuk mentah dan kerupuk yang telah digoreng. Kerupuk mentah dikemas setelah melalui proses pengeringan, biasanya kerupuk ini dipasarkan diruko-ruko dengan eceran kemasan per kg dan masa simpan kerupuk lebih lama dari pada kerupuk yang telah digoreng. Pemasaran

kerupuk yang telah digoreng biasanya diecer dengan kisaran harga Rp. 2.000 sampai Rp. 5.000 per kemasan, dan pemasarannya cukup luas dari pasar, ruko, dan warung nasi yang sangat sering dijumpai. Karena masa simpan cukup singkat, kerupuk yang telah matang hanya bisa bertahan sampai 5 hari setelah itu akan mengurangi kerenyahan dari kerupuk tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan dapat menjadi masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Bagaimana memproduksi kerupuk mawar keriting yang sesuai dengan yang ada dipasaran ?
2. Bagaimana cara mengemas kerupuk mawar keriting agar lebih menarik dan dapat dipasarkan pada supermarket yang lebih berkelas?
3. Bagaimana analisa ekonomi produksi kerupuk mawar keriting?

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Alternatif pemecahan masalah untuk mengatasi beberapa masalah yang telah dirumuskan diatas diantaranya adalah :

1. Melakukan pra produksi dan melakukan penyetaraan formulasi pada pabrik pembuatan kerupuk mawar keriting sebelum melakukan produksi produk.
2. Mengembangkan kemasan kerupuk mawar keriting sehingga dapat menunjang tempat pemasaran.
3. Melakukan pengujian pemasaran diberbagai tempat distribusi yang memadai.

1.4 Tujuan

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

1. Mengetahui analisa biaya produksi kerupuk mawar keriting.
2. Meningkatkan nilai jual produk kerupuk mawar keriting.
3. Meningkatkan kualitas kerupuk mawar keriting.

1.5 Luaran Yang Diharapkan Dan Manfaat

1.5.1. Luaran Yang Diharapkan

Adapun luaran pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut :

1. Memberikan informasi peluang usaha pada produksi kerupuk mawar keriting.
2. Memberikan informasi analisa biaya yang tepat untuk produksi kerupuk mawar keriting.
3. Meningkatkan kualitas pada produk kerupuk mawar keriting dan menciptakan usaha yang berkembang, berkelanjutan dan maju.

1.5.2. Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut :

1. Menjadi syarat kelulusan pendidikan D3 saya di Program Study Teknologi Industri Pangan.
2. Memberikan pengetahuan kepada masyarakat yang membaca.
3. Menjadi peluang usaha bagi saya sendiri khususnya dan bagi masyarakat lain pada umumnya.

1.6 Kegunaan Program

Menambah pengetahuan tentang proses produksi dan proses pemasaran produk kerupuk mawar keriting serta dapat dijadikan sebagai peluang usaha.