

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk adalah salah satu produk olahan tradisional yang digemari masyarakat Indonesia. Makanan tersebut dikenal baik disegala usia maupun tingkat sosial masyarakat. Mudah diperoleh dengan harga murah baik dalam kemasan yang sudah digoreng maupun dalam kemasn yang masih mentah. Kerupuk memiliki tekstur yang renyak dan garing yang dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan maupun sebagai variasi dalam lauk pauk (Koswara,2019).

Bentuk dan rasa kerupuk bermacam macam tergantung bahan dasar yang digunakan serta daerah asal pembuatannya. Bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan kerupuk harus memiliki kandungan dasar pati. Pati sebagai sumber Karbohidrat dapat dijumpai dari berbagai jenis tepung, diantaranya tepung tapioka, tepung sagu, tepung beras, maupun tepung kanji.

Tepung tapioka adalah pati dari umbi singkong yang dikeringkan dan dihaluskan. Tepung tapioka dibuat dari singkong segar. Pada proses pembuatan tepung tapioka, tersisa limbah yang dapat dimanfaatkan yaitu ampas singkong hasil ekstraksi meskipun hanya sedikit. Ampas tersebut yang dapat diproses menjadi tepung singkong atau *kasava* (Suprapti,2005).

Sebagian wilayah Negara Indonesia adalah laut. Tidak heran jika Indonesia kaya akan ikan (Waris dan Irianto,2008). Ikan merupakan bahan pangan yang banyak dikonsumsi dan diminati penduduk dunia. Banyak orang yang memilih ikan sebagai pemenuhan kebutuhan gizi dan kalori sehari-hari. Ikan yang layak konsumsi adalah ikan yang kaya akan sumber protein di mana dapat memperbaiki dan memenuhi gizi, salah satunya adalah ikan cakalang. (*Katsuwonus pelamis*) Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) merupakan ikan yang mudah ditemukan hampir diseluruh perairan Indonesia.

Ikan cakalang menjadi komoditi ekspor yang tinggi baik dalam bentuk segar, beku, maupun olahan. Ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) memiliki kandungan air, protein, karbohidrat, lemak, (Yanglera, dkk (2016). Sehingga ikan cakalang banyak disukai dan dikonsumsi masyarakat karena memiliki banyak

kelebihan diantaranya rasanya yang enak, memiliki nilai gizi yang cukup tinggi (Intarasirisawat, dkk, 2011).

Kerupuk kepala ikan cakalang merupakan olahan makanan ringan yang diolah dari bahan tepung dan kepala ikan cakalang. Produk ini dibuat dimana untuk mengurangi limbah makanan, kepala ikan cakalang biasanya jarang diolah kembali dan dibuang begitu saja. Kerupuk ini bisa dijadikan cemilan dan juga sebagai pendamping makanan utama seperti nasi, mie, bakso dan lainnya. Usaha kerupuk kepala ikan cakalang memerlukan sebuah analisis apakah usaha ini menguntungkan dan layak atau tidak untuk dijalankan, sehingga dapat mengambil keputusan untuk memulai usaha. Analisis yang digunakan adalah BEP, R/C ratio dan ROI.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana proses pembuatan kerupuk kepala ikan cakalang di Kelurahan Tamansari Kabupaten Bondowoso?
- b. Bagaimana analisis usaha kerupuk kepala ikan cakalang di Kelurahan Tamansari Kabupaten Bondowoso?
- c. Bagaimana pemasaran produk kerupuk kepala ikan cakalang di Kelurahan Tamansari Kabupaten Bondowoso?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini yaitu:

1. Mampu melakukan pembuatan Kerupuk Kepala Ikan Cakalang di Kelurahan Tamansari Kabupaten Bondowoso.
2. Mampu menganalisis usaha pembuatan Kerupuk Kepala Ikan Cakalang di Kelurahan Tamansari Kabupaten Bondowoso.
3. Mampu melakukan pemasaran Kerupuk Kepala Ikan Cakalang di Kelurahan Tamansari Kabupaten Bondowoso.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan maka manfaat dilaksanakan tugas akhir yaitu:

- a. Menambah wawasan mahasiswa dalam berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan baru.
- b. Meningkatkan kreativitas dan inovasi dengan memanfaatkan peluang-peluang yang ada.
- c. Dapat di jadikan referensi tugas akhir ditahun berikutnya.