

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kerupuk merupakan makanan ringan yang banyak digemari oleh masyarakat di Asia Tenggara salah satunya yaitu negara Indonesia. Kerupuk pada umumnya dikonsumsi sebagai makanan pelengkap lauk. Bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan kerupuk adalah pati yang memiliki kandungan amilopektin guna untuk menentukan daya kembang dari kerupuk (Irawan, 2017). Kerupuk dapat diperkaya dengan adanya protein baik protein hewani maupun protein nabati. Salah satu protein nabati yang dapat digunakan adalah sayuran. Kerupuk dan sayuran merupakan makanan yang sudah umum bagi masyarakat Indonesia. Namun sayangnya masih jarang terdapat sayuran yang diolah menjadi produk yang siap untuk dikonsumsi. Oleh karena itu perlu dilakukan adanya tindakan pemanfaatan sayuran untuk dijadikan produk siap konsumsi dengan nilai gizi tinggi dan nilai ekonomis yang lebih tinggi juga (Kawiji, 2009).

Kerupuk puli banyak disukai mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Masyarakat biasanya menyebut kerupuk beras sama dengan kerupuk puli. Kerupuk puli merupakan kerupuk yang terbuat dari nasi yang diberi bumbu rempah dan penambahan rasa (Anngela, 2020). Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan kerupuk puli terdiri dari tepung beras, tepung tapioka, santan, dan STPP. Inovasi pada pembuatan kerupuk puli ini dibuatlah kerupuk puli dengan bentuk seperti donat. Selain itu ditambahkan juga daun kelor (*Moringa oleifera*) guna untuk menghasilkan tampilan baru yaitu kerupuk puli yang berwarna hijau. Warna hijau kerupuk puli ini dihasilkan dari bahan alami yang baik untuk kesehatan. Dengan memberikan warna baru pada kerupuk puli sehingga menjadi alternatif guna menarik perhatian konsumen untuk mengkonsumsi produk ini. Pemilihan daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai

alternatif pewarna pada pembuatan kerupuk puli dikarenakan daun kelor (*Moringa oleifera*) mengandung klorofil atau zat hijau daun sebanyak 6.890 mg/kg bahan kering dan mengandung klorofil sebanyak 162 mg pada serbuk daun kelor (Anngela, 2020).

Oleh karena itu dibuatlah Proyek Usaha Mandiri (PUM) yaitu kerupuk puli dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai inovasi baru yang dapat dinikmati oleh masyarakat tanpa takut dengan pewarna sintesis. Serta diharapkan kerupuk puli dengan penambahan kelor (*Moringa oleifera*) menjadi daya tarik konsumen dengan tampilan warna dan bentuk dari kerupuk kemplang yang belum pernah ada di pasaran.

## 1.2 Rumusan Masalah

Rumusan Masalah yang dapat diambil dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan kerupuk puli dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*) berdasarkan latar belakang diatas sebagai berikut :

- a. Bagaimana proses pembuatan kerupuk puli dengan penambahan kelor (*Moringaoleifera*) ?
- b. Bagaimana cara memasarkan produk kerupuk puli dengan penambahan daun kelor (*Moringaoleifera*) ?
- c. Bagaimana menghitung analisa biaya pada proses produksi kerupuk puli dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*) ?

## 1.3 Tujuan

Tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini sebagai berikut :

- a. Untuk mengetahui proses pembuatan kerupuk puli dengan penambahan kelor (*Moringaoleifera*).
- b. Untuk mengetahui cara memasarkan produk kerupuk puli dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*).

- c. Untuk mengetahui analisa biaya pada proses produksi kerupuk puli dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*).

#### **1.4 Manfaat**

Manfaat dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini sebagai berikut :

- a. Dapat meningkatkan pemanfaatan daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai olahan pangan.
- b. Mengembangkan variasi pada produk kerupuk puli.
- c. Membuka peluang usaha produk kerupuk puli untuk skala rumah tangga hingga skala besar.