

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rengginang adalah sejenis kerupuk tebal yang terbuat dari nasi atau beras ketan yang dikeringkan dengan cara dijemur di bawah panas matahari lalu digoreng panas dalam minyak goreng (Pepy Nasution,2011). Rengginang merupakan jenis jajanan tradisional yang masih bertahan sampai saat ini. Selain karena banyak peminatnya, juga rengginang mudah di inovasikan baik dalam segi bentuk, rasa, dan kemasan yang lebih modern. Peluang usaha rengginang juga cukup menjanjikan karena menggunakan bahan baku yang melimpah dan bahan-bahan lain yang mudah didapatkan. Pemasaran produk rengginang cukup mudah karena rengginang digemari oleh banyak orang dari berbagai usia dan kalangan. Citarasa produk yang gurih dan renyah menjadi salah satu alasan utama produk rengginang disukai dan diminati masyarakat. Menurut Cantika (2019), tingginya peminat masyarakat akan olahan kerupuk rengginang dapat membuka kesempatan bisnis yang begitu besar. Akan tetapi rengginang terbuat dari bahan dasar beras sehingga merupakan produk yang kaya akan karbohidrat. Salah satu cara melengkapi kekurangan gizi makanan dari serelia adalah dengan memberikan protein yang bermutu tinggi (Buckle *et al.*,1987.)

Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) merupakan ikan air laut yang memiliki nilai ekonomis tinggi, mudah didapat dan harga jualnya juga relatif murah. Selain itu ikan tongkol masih dari keluarga yang sama dengan ikan tuna, yaitu family *Scombridae*, itulah mengapa kandungan gizi dari kedua jenis ikan ini kurang lebih sama. Kandungan gizi yang melimpah tersebut dan kemudahan untuk mendapatkannya sehingga baik untuk dikembangkan dan dimanfaatkan sebagai bahan untuk pengolahan hasil perikanan. Sementara itu pengolahan pada hakikatnya nilai tambah dari suatu hasil tangkapan atau budidaya, memberikan daya awet yang lebih lama dan memanfaatkan sumber daya perikanan secara efektif karena ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (OFCF, 1987) Dengan demikian diperlukan teknologi yang tepat guna meningkatkan nilai tambah dari ikan dengan cara mengolahnya menjadi produk makanan salah satunya yaitu rengginang.

Dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengembangkan produk rengginang selain menggunakan bawang putih sebagai bumbu juga menambahkan ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) sebagai bahan campuran dalam proses pembuatannya. Hal ini dilakukan untuk menginovasikan produk rengginang menjadi camilan yang sehat dengan kandungan gizi yang baik serta cita rasa dan bau yang khas, diharapkan agar produk rengginang tersebut mampu bersaing dengan produk-produk baru yang beredar dipasaran. Pembuatan rengginang ini masih terbilang sederhana dan mudah untuk dilakukan oleh usaha kecil menengah (UKM). Oleh karena itu produk rengginang dinilai dapat menjadi prospektif pasar dan cocok untuk digunakan sebagai proyek usaha mandiri (PUM) yang saya laksanakan.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan rengginang bawang dengan penambahan ikan tongkol yang dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha rengginang bawang dengan penambahan ikan tongkol?
3. Bagaimana proses pemasaran rengginang bawang dengan penambahan ikan tongkol?

1.3 Tujuan Program

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

1. Mengetahui proses pembuatan rengginang bawang dengan penambahan ikan tongkol yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui analisa kelayakan usaha rengginang bawang dengan penambahan ikan tongkol.
3. Mengetahui proses pemasaran untuk rengginang bawang dengan penambahan ikan tongkol.

1.4 Manfaat Program

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

1. Membuka peluang usaha baru terkait olahan rengginang bawang dengan penambahan ikan tongkol
2. Menumbuhkan jiwa entrepreneurship melalui serangkaian kegiatan produksi dan pemasaran rengginang bawang dengan penambahan ikan tongkol.