

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Porang merupakan salah satu tanaman umbi-umbian yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi berbagai produk olahan pangan. Salah satu bentuk pemanfaatan porang adalah sebagai bahan baku pembuatan kerupuk porang. Kerupuk porang merupakan inovasi produk pangan yang memiliki kandungan serat tinggi dan rendah kalori, sehingga berpotensi menjadi alternatif makanan sehat yang bernilai jual tinggi di pasaran. Produk ini tidak hanya menawarkan nilai ekonomis tetapi juga nilai fungsional bagi kesehatan konsumen. Permintaan pangan terus mengalami peningkatan setiap tahunnya seiring dengan pertumbuhan penduduk. Kebutuhan pangan tersebut tidak hanya berasal dari komoditas utama seperti padi, jagung, singkong, dan ubi, tetapi juga dari tanaman alternatif seperti porang. Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) adalah tanaman umbi-umbian yang memiliki potensi besar sebagai bahan pangan karena nilai jualnya yang tinggi serta kandungan gizinya yang cukup baik, seperti pada tabel 1.1 dibawah ini.

Tabel 1. 1 Kandungan pada porang

No	Unsur kimia	Kandungan per 100 gram contoh (bobot basah) Umbi segar (%)	Tepung (%)
1.	Air	83,30	6,80
2.	Glukomanan	3,58	64,98
3.	Pati	7,65	10,24
4.	Protein	0,92	3,42
5.	Lemak	0,02	-
6.	Serat berat	2,50	5,90
7.	Kalsium oksalat	0,19	-
8.	Abu	1,22	7,88
9.	Timbal (Cu)	0,09	0,13

Sumber: Hermudananto, (2019)

Tanaman porang saat ini mulai dikembangkan untuk memenuhi permintaan pasar domestik maupun internasional. Peningkatan nilai ekonomis porang dapat dilihat dari meningkatnya volume *ekspor* dari tahun ke tahun dalam bentuk bahan baku maupun bahan setengah jadi. Selain itu, kandungan senyawa seperti glukomanan yang tinggi menjadikan porang sebagai bahan baku alternatif dalam

industri pangan dan kesehatan. Tabel komposisi kimia porang menunjukkan kandungan yang mendukung potensi ini, seperti kadar air, protein, dan serat yang signifikan, jumlahnya dari tahun 2011 senilai 11.72 ton yang sama dengan nilai 644 miliar. Sedangkan pada tahun 2020 yang mengalami kenaikan menjadi 20.476 ton, yang apabila dirupiahkan sama dengan Rp. 9243 miliar. Oleh karena itu tanaman umbi-umbian ini menjadi salah satu unggulan utama kementerian pertanian (*gratieks*) (KSSPS Perhutani Bojonegoro, 2021). Tanaman porang tidak hanya dapat diolah menjadi beras porang, tetapi juga menjadi bahan dasar tepung porang (*konnyaku*) yang berguna dalam pembuatan berbagai produk makanan seperti nugget, mie shirataki, bakso, kerupuk, serta olahan lainnya. Dengan modal investasi sekitar Rp3 juta per hektar, budidaya porang memiliki potensi menghasilkan laba kotor sekitar Rp12 juta per tahun. Di sejumlah wilayah, tanaman ini juga menjadi bagian dari program pemberdayaan masyarakat dalam kawasan Hutan Kemasyarakatan (HKM) telah memungkinkan penanaman tanaman keras seperti porang tumpang sari dan *Agroforestry*. Pemberdayaan akan meningkatkan kapasitas dan kemudahan sumber (akses) untuk meningkatkan keberhasilan (Hermudananto, 2019).

Potensi ini belum dimanfaatkan secara maksimal di kabupaten Bojonegoro bahkan di Jawa Timur hanya diolah atau dipasarkan dalam bentuk bahan baku maupun bahan setengah jadi, yang disetorkan dipabrik kemudian diekspor di luar negeri dengan berbagai kriteria, salah satunya porang masih belum dikenal oleh banyak orang dan minimnya nilai tambah produk porang karena pada umumnya porang di *ekspor* dalam bentuk bahan baku mentah atau dalam bentuk *chips* yang kemudian dijadikan tepung porang. Hal ini menjadikan nilai jual porang di Indonesia jauh lebih rendah dibandingkan negara lain. Kurangnya pengetahuan masyarakat tentang manfaat porang serta minimnya variasi produk olahan porang yang tersedia di pasaran sehingga saya memiliki inovasi membuat nilai jual porang meningkat dengan mengolahnya menjadikan makanan sekaligus cemilan yang selalu ada setiap harinya yaitu kerupuk porang.

Di Indonesia, kerupuk adalah suatu jenis makanan ringan yang memiliki tekstur kering dan cukup dikenal di kalangan masyarakat Indonesia, yang berbahan dasar tepung tapioka, kerupuk digunakan sebagai pelengkap pada saat makan. (Rahmaniar dan Nurhayati dalam Yusmeiarti, 2008). Kerupuk adalah makanan sederhana karena memiliki cita rasa yang berbeda, sehingga bisa menambah nafsu makan. Di lihat dari bahan bakunya ada beragam jenis kerupuk yang bisa di produksi seperti, kerupuk bawang, kerupuk jengkol, kerupuk udang, kerupuk singkong, kerupuk ikan dan lainnya, dengan variasi bentuk dan rasa kerupuk sesuai inovasi dan kreativitas produsen (Yusmeiarti, 2008).

Yuzammi (2000) *Amorphophallus muelleri* Blume atau biasa disebut dengan sebutan tanaman porang adalah suatu tanaman yang berjenis umbi-umbian yang biasa hidup secara liar di kawasan hutan yang ada di Indonesia. Dengan hidup di kawasan hutan tanaman ini tidak banyak dikenali dan dibudidayakan oleh masyarakat. Selain tidak banyak dikenal orang umbi ini juga tumbuh secara *sporadis* (langka) di kawasan perhutan atau pekarangan, dan belum dimanfaatkan oleh masyarakat (Hartanto, 1994). Kisroh Dwiyono (2009) menyatakan bahwa *Amorphophallus muelleri* Blume atau porang berasal dari daerah tropis seperti Afrika dan pulau-pulau di sekitar Samudra Pasifik. Tanaman ini pertama kali ditemukan di Kepulauan Andaman, India, dan selanjutnya menyebar ke wilayah timur seperti Myanmar, Thailand, hingga masuk ke Indonesia (Jansen, 1996). Di Indonesia, tanaman ini tumbuh secara alami di hutan-hutan yang tersebar di berbagai daerah seperti Sumatera, Jawa, Madura, Bali, dan Nusa Tenggara Barat, serta dikenal dengan beragam nama lokal.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pernyataan tersebut, sehingga bisa diperoleh rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana Proses produksi Kerupuk porang di kecamatan kalitidu kabupaten Bojonegoro?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha Kerupuk Porang di Kecamatan Kalitidu Kabupaten Bojonegoro?
3. Bagaimana Pemasaran usaha Kerupuk porang di kecamatan kalitidu kabupaten Bojonegoro?

1.3 Tujuan

Berdasarkan pada pernyataan tersebut, sehingga bisa diperoleh tujuan sebagai berikut :

1. Dapat melaksanakan proses produksi Kerupuk Porang di Kecamatan Kalitidu Kabupaten Bojonegoro.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha Kerupuk Porang di Kecamatan Kalitidu Kabupaten Bojonegoro.
3. Dapat memasarkan produk Kerupuk Porang di Kecamatan Kalitidu Kabupaten Bojonegoro.

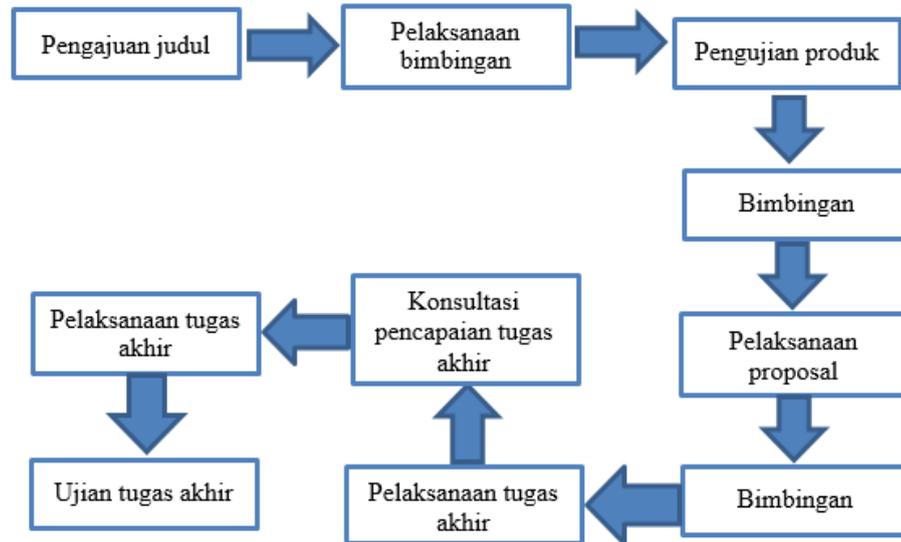
1.4. Manfaat

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat diperoleh manfaat penelitian berikut ini:

1. Memberikan informasi tentang pembuatan Kerupuk porang yang untuk saat ini masih belum umum dikalangan masyarakat.
2. Memberikan informasi mengenai hasil analisis produk Kerupuk Porang.
3. Memberikan informasi tentang kelayakan usaha pada kerupuk porang.

1.5 Roadmap Tugas Akhir

Adapun alur pelaksanaan kegiatan tugas akhir ini akan dilakukan berdasarkan roadmap Kerupuk Porang seperti pada gambar 1.2 roadmap berikut:



Gambar 1. 1 Roadmap Tugas Akhir
Sumber: Data Primer (2024)

