

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Singkong (*Manihot utilissima*) adalah makanan pokok ketiga setelah padi dan jagung bagi masyarakat Indonesia. Tanaman ini dapat tumbuh sepanjang tahun di daerah tropis dan memiliki daya adaptasi yang tinggi terhadap kondisi berbagai tanah. Tanaman ini memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap. Kandungan kimia dan zat gizi pada singkong adalah karbohidrat, lemak, protein, serat makanan, vitamin (B1, C), mineral (Fe, F, Ca), dan zat non gizi, air. Selain itu, umbi singkong mengandung senyawa non gizi tanin (Soenarso, 2004).

Singkong merupakan salah satu komoditas hasil pertanian yang potensial di Kabupaten Jember dengan produktivitas dan jumlah produksi pada tahun 2012 berturut-turut sebesar 174,40 kw/ha dan 478.030 kw. Sebaran potensi singkong di Kabupaten Jember cukup merata, yakni terdapat pada 28 kecamatan dari 31 kecamatan pada kabupaten tersebut (Wibowo, 2015). Singkong dapat disajikan sebagai makanan pokok pengganti nasi (Jawa=tiwul), gatot, roti, biskuit, tape, pati dan berbagai macam makanan lainnya. Bagi sebagian besar masyarakat terutama di perkotaan, komoditi ini digunakan sebagai bahan pembuatan kue atau makanan selingan. Daunnya digunakan untuk sayuran yang bergizi tinggi. Selain sebagai bahan makanan, singkong digunakan juga sebagai bahan pembuatan makanan ternak, industri tepung tapioka, tepung singkong bahan baku pembuatan ethanol, dan gula cair (Danarti, 1999).

Pemanfaatan singkong kurang bervariasi sehingga konsumsi singkong dikalangan masyarakat masih rendah. Hal ini menyebabkan singkong memiliki nilai jual yang rendah. Peningkatan nilai ekonomi singkong dapat dilakukan dengan mengolah singkong menjadi berbagai macam produk olahan, baik dalam bentuk basah maupun kering. Upaya diversifikasi pengolahan singkong menjadi beberapa produk olahan ini juga bertujuan untuk memberikan cita rasa yang lebih disukai oleh masyarakat dan menambah nilai gizinya (Titiek dan Rahayu, 2003). Kondisi seperti ini penulis melakukan diversifikasi produk singkong agar tidak

terlalu biasa cara pengkonsumsinya dengan mengubah singkong menjadi “Rengginang Singkong”, selain itu juga memanfaatkan peluang usaha untuk mengembangkan diri dalam berwirausaha.

Rengginang merupakan salah satu produk olahan menyerupai kerupuk yang terbuat dari beras ketan. Seiring dengan meningkatnya teknologi, kini rengginang dapat diolah dengan bahan dasar ubi kayu. Secara tradisional proses pembuatan rengginang ubi kayu meliputi pengupasan kulit, pencucian, pemanasan, pemisahan serat dengan pati, pencampuran dengan bumbu, pencetakan dan pengeringan (Maspary, 2010). Kini proses pengolahan rengginang sudah tersentuh teknologi terbarukan yaitu fermentasi. Serat ubi kayu setelah pemisahan dengan pati akan difermentasi untuk mendapatkan citarasa dan tekstur yang lebih baik. Berdasarkan hasil penelitian Feriman (2008) rengginang dengan fermentasi diperoleh hasil terbaik dari segi rasa, warna dan kerenyahan.

Rengginang Singkong mempunyai prospek dipasaran yang cukup menarik untuk dikembangkan di Indonesia sebagai makanan cemilan, baik anak-anak, remaja, dan orang dewasa. Rengginang singkong yang ada dipasaran biasanya hanya memiliki 1 varian rasa gurih, sedangkan untuk rengginang yang dihasilkan penulis yaitu rengginang singkong dengan 2 varian rasa yaitu gurih dan manis.

1.2 Perumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan Rengginang Singkong adalah :

- a. Bagaimana memproduksi Rengginang Singkong yang disukai masyarakat dengan formulasi yang tepat ?
- b. Bagaimana analisa ekonomi produksi Rengginang Singkong ?
- c. Bagaimana teknik pemasaran rengginang singkong agar mudah dikenal dikalangan masyarakat ?

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Masalah yang telah dirumuskan dapat dipecahkan dengan alternatif pemecahan sebagai berikut :

- a. Menentukan formulasi dan prosedur pembuatan Rengginang Singkong yang tepat dengan cara melakukan pra produksi untuk menentukan ketepatan formulasinya.
- b. Menganalisa biaya ekonomi produksi rengginang singkong
- c. Memasarkan produk rengginang singkong baik secara langsung maupun tidak langsung sehingga masyarakat mudah untuk mendapatkannya.

1.4 Tujuan Kegiatan

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

- a. Memproduksi Rengginang singkong dengan formulasi yang tepat agar dihasilkan produk rengginang singkong yang disukai konsumen.
- b. Mengetahui hasil dari analisa biaya produksi
- c. Memperkenalkan Produk Rengginang singkong dikalangan masyarakat.

1.5 Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diinginkan atau diharapkan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

- a. Meningkatkan daya tarik konsumen akan konsumsi produk yang dibuat dari bahan baku singkong yang rendah gula.
- b. Meningkatkan nilai ekonomis dari singkong itu sendiri dengan mengolahnya menjadi makanan ringan seperti rengginang singkong.
- c. Konsumsi masyarakat akan singkong semakin meningkat karena telah dilakukan diversifikasi produk

1.6 Kegunaan Program

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

- a. Memberikan variasi terhadap produk yang berbahan baku singkong yang sudah ada.
- b. Membuka peluang munculnya wirausaha dalam produk makanan ringam khususnya rengginang singkong dalam skala besar maupun industri rumah tangga.