

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kerupuk adalah salah satu makanan ringan yang banyak digemari oleh penduduk di Indonesia. Kerupuk dikonsumsi sebagai makanan pelengkap lauk. Keutamaan kerupuk yang digemari yaitu kerenyahan dan cita rasanya. Jenis kerupuk sangat banyak, diantaranya kerupuk udang, kerupuk pasir, kerupuk kulit, kerupuk tahu, dan kerupuk tenggiri.

Bahan-bahan yang umum digunakan dalam pembuatan kerupuk yaitu tepung tapioka sebagai bahan utama dan bahan tambahan sebagai penambah cita rasa seperti ikan tenggiri, bawang putih, dan sebagainya. Dalam pembuatan kerupuk dengan menggunakan bahan utama berupa tepung tapioka yang berperan sebagai perekat dalam pembuatan kerupuk. Adonan kerupuk mentah di kukus kemudian diiris tipis-tipis dan dibentuk seperti kipas lalu langkah terakhir di jemur dibawah sinar matahari sebelum dilakukan pengorengan.

Ikan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kerupuk juga dapat sebagai sumber protein hewani, salah satunya adalah ikan tenggiri. Pembuatan kerupuk dengan tambahan sumber protein hewani (ikan) tersebut juga dapat sebagai penambah sumber gizi pada kerupuk. Ikan Tenggiri adalah ikan laut, sejenis ikan tuna, tongkol, kembung atau makerel yang hidupnya bergerombol dalam kelompok kecil. Ada 2 jenis ikan tenggiri di perairan Indonesia, yakni Tenggiri bulat dan Tenggiri gepeng/totol (sedikit mengandung lemak). Badan ikan tenggiri panjang dan berdaging tebal dengan tekstur daging yang lembut, karena itu banyak dipakai untuk sajian yang memakai daging ikan halus seperti sajian siomay, otak-otak, tekwan, empek-empek hingga kerupuk. Ikan tenggiri mudah didapat dengan harga relatif terjangkau dan menjadi pilihan sumber protein dalam menu keluarga (Erwin,T. Lilly 2011).

Pembuatan kerupuk dengan tambahan sumber protein hewani (ikan) hanya menggunakan campuran air (dengan tambahan sedikit bumbu-bumbu) dengan demikian pengadukannya mudah. Bahan berprotein tersebut sudah dapat

berfungsi sebagai perekat, sehingga adonan dapat dibentuk atau dicetak. Dalam pembuatan kerupuk ikan tenggiri adalah dengan menggunakan bahan utama yaitu tepung tapioka. Peran dari tepung tapioka dalam pembuatan kerupuk adalah sebagai pengikat adonan pada proses produksi kerupuk. Adonan kerupuk mentah dikukus kemudian diiris tipis-tipis lalu langkah terakhir dijemur di bawah sinar matahari sebelum dilakukan penggorengan.

Ketersediaan ikan tenggiri di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo sangat melimpah, dikarenakan lokasi produksi dekat dengan area pelabuhan. Jadi, dengan ketersediaan yang memadai dan lokasi yang strategis maka dapat membantu proses produksi pembuatan kerupuk kipas tenggiri untuk menghindari terjadinya kendala kekurangan pasokan bahan baku.

Di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo bentuk dari kerupuk ikan tenggiri bervariasi yakni berbentuk bulat, lonjong dan kipas. Produk bentuk ikan tenggiri yang diproduksi adalah berbentuk kipas karena bentuk kipas merupakan ciri khas yang unik untuk menarik konsumen membeli produk ini.

Peluang usaha kerupuk kipas tenggiri ini relatif cukup tinggi karena kerupuk merupakan makanan atau cemilan yang banyak digemari oleh masyarakat. Selain itu, bahan baku yang digunakan relatif mudah didapatkan. Dengan menggunakan analisis perhitungan BEP, R/C Ratio dan ROI berfungsi untuk bahan pertimbangan dalam menentukan keputusan yang akan diambil untuk merencanakan keberlangsungan usaha tersebut, sejauh mana usaha tersebut layak atau tidak dijalankan.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan Latar Belakang, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi Kerupuk Kipas Tenggiri di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo ?
2. Bagaimana analisis usaha Kerupuk Kipas Tenggiri di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo ?

3. Bagaimana pemasaran usaha Kerupuk Kipas Tenggiri di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo ?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan Latar Belakang dan Rumusan Masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir adalah :

1. Mengetahui dan melakukan proses produksi Kerupuk Kipas Tenggiri di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo.
2. Mengetahui dan melakukan analisis usaha Kerupuk Kipas Tenggiri di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo.
3. Mengetahui dan melakukan pemasaran usaha Kerupuk Kipas Tenggiri di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo.

### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tugas akhir, maka manfaat yang dapat diperoleh yaitu :

1. Bagi penulis diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan .
2. Bagi pembaca diharapkan dapat menjadi referensi tentang pengolahan kerupuk, serta untuk dapat mengembangkan ide kreatif.
3. Dapat menciptakan peluang bisnis baru dalam berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan baru.