

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pempek merupakan makanan khas Sumatera Selatan, tapi telah menjadi salah satu makanan kesukaan masyarakat Indonesia. Citra rasa yang dimiliki pempek sangatlah khas dan enak sehingga digemari oleh masyarakat dari berbagai latar belakang. Kandungan gizi yang dimiliki pempek pun sangat bermanfaat bagi tubuh manusia. Pempek mengandung protein hewani yang sangat baik karena berbahan dasar ikan. Sedangkan karbohidrat yang dimiliki berasal dari sagu (tepung kanji)

Daya tahan pempek relatif rendah, jika disimpan dalam waktu 2 hari dengan menggunakan suhu kamar ataupun dalam lemari es menyebabkan pempek berlendir dan tidak layak dikonsumsi. Pempek memiliki cita rasa spesifik ikan yang terbuat dari tepung tapioka, ikan, air dan garam. Berdasarkan kandungan airnya, pempek termasuk produk pangan semi basah. Inilah yang menjadi salah satu penyebab kerusakan pempek.

Berdasarkan permasalahan tersebut, ditemukan solusi dengan membuat inovasi baru pada produk pempek melalui pengemasan dan pengolahan yang baik sehingga mampu menciptakan produk pempek pada kemasan yang instan dan sehat bagi manusia.

Dijaman modern ini, masyarakat semakin sibuk dengan pekerjaan yang dimilikinya. Oleh karena itu, mereka membutuhkan cara instan untuk mengolah makanan ataupun minuman. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, instan artinya langsung (tanpa dimasak lama) dapat diminum atau dimakan. Penulis membuat suatu inovasi pada makanan khas Palembang yaitu pempek menjadi produk instan dengan gizi yang baik bagi kesehatan konsumennya. Pembuatan pempek instan ini, awalnya sama dengan pembuatan pempek biasa setelah itu pempek yang telah jadi dikeringkan dibawah sinar matahari. Cara pembuatan pempek instan ini sangat sederhana, sehingga kandungan gizi pada pempek tersebut baik bagi kesehatan konsumen.

Pempek memiliki citra rasa yang khas dan enak, oleh karena itu sangat disukai masyarakat luas. Pempek sebagai makanan asli Palembang mengandung nilai gizi yang baik untuk konsumennya. Kandungan gizi utama pada pempek adalah protein, lemak, dan karbohidrat yang diperoleh dari ikan dan sagu. Kandungan gizi lainnya berupa mineral. Perbandingan ikan yang semakin banyak akan meningkatkan kadar lemak, protein, dan rasa enak pada pempek.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan dalam rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan empek-empek instan ?
2. Bagaimana analisis usaha “empek-empek instan” ?

1.3 Tujuan Dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah :

1. Dapat melakukan proses pembuatan empek-empek instan
2. Dapat menganalisis usaha Empek-empek Instan

1.3.2 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah di urai, maka manfaat di laksanakannya tugas akhir yaitu :

1. Memberikan wawasan bagi mahasiswa tentang empek-empek instan untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja
2. Dapat dijadikan sebagai bahan acuan mahasiswa yang ingin berwirausaha memproduksi empek-empek Instan
3. Memberikan suatu inovasi baru kepada mahasiswa mengenai empek-empek instan