

BAB 1.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Singkong merupakan tanaman yang sangat populer diseluruh dunia, khususnya dinegara-negara yang beriklim tropis, seperti di negara Indonesia. Daerah jawa timur Jember salah satu contoh yang memiliki tingkat produksi ubi kayu atau singkong yang cukup tinggi pada tahun 2014 sebesar 1.538 ton dengan luas tanam 85 Ha dan luas panen 85 Ha, tetapi pada tahun 2015 mengalami penurunan sebesar 696 ton dengan luas tanam 27 Ha dan luas panen 27 Ha. (UPTD Kecamatan Summersari, 2016). Produk singkong sangat melimpah dipasaran karena kurangnya inovasi untuk mengolah singkong sehingga singkong diolah menjadi beberapa produk saja seperti; keripik singkong, jajanan pasar, singkong gorengan dan tape singkong (Hafsah, 2010).

Tape singkong merupakan produk makanan selingan yang cukup populer di Indonesia. Tape singkong memiliki ciri khas yaitu rasa tape yang manis, dengan sedikit mengandung alkohol, dan memiliki aroma menyenangkan. Tape singkong ini merupakan hasil olahan yang dibuat melalui proses fermentasi (Eni, 2015). Tape singkong memiliki daya tahan yang relatif singkat karena aktivitas mikroorganisme setelah fermentasi yang masih berlangsung mengakibatkan terjadinya kerusakan fermentasi atau tingginya kadar alkohol sehingga tape singkong tidak dapat dikonsumsi lagi. Salah satu cara untuk memperpanjang umur tape singkong ini dengan cara mengolahnya produk seperti produk baru yaitu kerupuk tape singkong.

Pada umumnya pembuatan kerupuk sangat relatif rendah karena sudah banyak sekali penambahan bahan kimia seperti pewarna atau MSG sehingga produk kerupuk menjadi tidak sehat dan tidak aman untuk dikonsumsi. Tetapi dari inovasi produk kerupuk ini, yaitu kerupuk tape singkong tanpa bahan pengawet atau bahan kimia sehingga produk kerupuk tape singkong sehat dan aman dikonsumsi oleh semua kalangan. Pembuatan kerupuk tape singkong yaitu tape singkong dengan penambahan tepung melewati proses pengukusan dan

pengeringan setelah itu digoreng dengan menggunakan minyak banyak dengan alat seperti wajan.

Penggorengan merupakan salah satu proses untuk memasak bahan makanan secara praktis, yaitu menggunakan minyak panas (Rossel, 2001). Penggorengan dengan proses pencelupan bahan pangan kedalam minyak yang banyak dan sangat panas dengan metode (*Deep Frying*) yang sangat penting dan banyak menggunakan kalangan industri makanan (Krokida, 2001). Penggorengan dengan ruangan terbuka suhu dan waktu tidak terkontrol karena tekanan pada pemanasan tidak konstan. Tape singkong kali ini dapat diolah menjadi kerupuk tape singkong yang umumnya belum ada di wilayah pasar.

Berdasarkan dari latar belakang diatas, penulis mencoba untuk membuat TUGAS AKHIR dengan judul **“PRODUKSI DAN PEMASARAN KERUPUK TAPE SINGKONG”**

1.2 Rumusan Masalah

1. Tape singkong merupakan produk yang melimpah dan kurangnya daya inovasi untuk olahan produk tape singkong
2. Memproduksi olahan tape singkong menjadi kerupuk tape singkong

1.3 Tujuan

1. Memproduksi dan mengetahui kesukaan pada produk kerupuk tape singkong?
2. Memasarkan produk kerupuk tape singkong?

1.4 Manfaat

1. Menghasilkan inovasi baru terhadap produk kerupuk tape singkong.
2. Membentuk terciptanya kreativitas yang inovatif untuk membuka peluang usaha.