

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor UMKM memegang peranan kunci dalam menjaga stabilitas dan pertumbuhan ekonomi nasional di Indonesia. Selain menjadi motor penggerak pembangunan, UMKM juga berfungsi sebagai penyedia lapangan kerja utama. Data tahun 2024 menunjukkan kekuatan sektor ini dengan jumlah pelaku usaha mencapai 66 juta orang. Dengan sumbangsih terhadap PDB sebesar Rp 9.500 triliun (61%) dan daya serap tenaga kerja hingga 97%, UMKM terbukti menjadi pilar utama kemandirian ekonomi bangsa.

UMKM di wilayah pedesaan memiliki potensi yang sangat menjanjikan untuk masa depan. Secara nasional, sektor ini menjadi penyelamat ekonomi karena perannya yang krusial dalam menciptakan lapangan kerja dan menjadi motor utama Produk Domestik Bruto (PDB). Di tingkat lokal, kehadiran UMKM membawa perubahan nyata dengan meningkatkan pendapatan warga serta memberdayakan kelompok perempuan. Selain menekan angka pengangguran dan mengasah jiwa kewirausahaan masyarakat, usaha-usaha ini juga memperkuat ikatan sosial, memaksimalkan potensi sumber daya lokal, dan membuka peluang besar bagi masuknya investasi hingga ekspansi ke pasar ekspor. (Idayu et al., 2021).

Memanfaatkan sumber daya lokal melalui produksi kerupuk merupakan langkah strategis bagi pelaku UMKM pedesaan. Selain karena proses produksinya yang tergolong sederhana, potensi pasarnya pun terbuka lebar di tingkat regional. Potensi inilah yang ditangkap oleh masyarakat Desa Tamanan di Kabupaten Bondowoso melalui usaha kerupuk pattola. Usaha ini bukan sekadar coba-coba, melainkan sudah berjalan bertahun-tahun dan berhasil membangun jaringan distribusi yang kuat di pasar-pasar lokal Bondowoso.

Kerupuk Pattola merupakan makanan tradisional berbasis tepung beras yang biasanya disantap bersama kuah santan. Namun, masyarakat Desa Tamanan punya cara unik dalam mengolahnya, yaitu dengan menjemur pattola hingga kering agar bisa dijadikan kerupuk, yang membuatnya spesial adalah tambahan terasi ke dalam adonan untuk menciptakan aroma dan rasa gurih yang khas. Selain soal rasa, proses penjemuran yang maksimal juga sangat diperhatikan supaya tekstur kerupuknya

jadi padat, renyah, dan tidak gampang lembek.

Kerupuk pattola dari Desa Tamanan, Bondowoso, kebanyakan dijual dalam kondisi mentah. Sayangnya, cara ini membuat harga jual dan nilai ekonominya jadi kurang maksimal. Padahal, ada potensi besar jika produk ini dikembangkan menjadi camilan siap santap atau sudah digoreng. Selain memanfaatkan bahan baku lokal yang melimpah, inovasi ini juga menjawab kebutuhan konsumen yang sekarang lebih suka makanan ringan yang praktis. Lewat tugas akhir ini, saya mencoba mengubah kerupuk pattola mentah menjadi produk siap makan demi meningkatkan nilai jualnya. Dengan kemasan yang lebih menarik, harapannya produk ini bisa menembus pasar yang lebih luas, mulai dari toko oleh-oleh dan tempat wisata, hingga masuk ke supermarket dan pasar digital (*e-commerce*) baik di dalam maupun di luar Bondowoso.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi kerupuk “PATTOLA KING” di Desa Tamanan Kecamatan Tamanan Kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha kerupuk “PATTOLA KING” di Desa Tamanan Kecamatan Tamanan Kabupaten Bondowoso?
3. Bagaimana proses pemasaran kerupuk “PATTOLA KING”?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, tujuan dari pelaksanaan proposal ini sebagai berikut:

1. Melakukan proses produksi kerupuk “PATTOLA KING” di Desa Tamanan Kecamatan Tamanan Kabupaten Bondowoso.
2. Menganalisis kelayakan usaha kerupuk “PATTOLA KING” di Desa Tamanan Kecamatan Tamanan Kabupaten Bondowoso.
3. Menerapkan proses pemasaran kerupuk “PATTOLA KING” di Desa Tamanan Kecamatan Tamanan Kabupaten Bondowoso.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah dijabarkan, pembuatan tugas akhir ini di harapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Meningkatkan kreativitas dan inovasi serta mengembangkan jiwa kewirausahaan mahasiswa.
2. Sebagai motivasi untuk berwirausaha terutama di bidang olahan pangan.
3. Digunakan sebagai bahan literatur untuk tugas akhir di tahun selanjutnya.