

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Singkong adalah salah satu jenis tanaman pertanian di Indonesia, tanaman ini mudah sekali tumbuh sekalipun pada tanah yang kering dan susah mendapatkan air, karena itulah tanaman singkong mudah sekali dijumpai pada wilayah Indonesia, terutama di daerah Tegalsari Kabupaten Banyuwangi yang komoditasnya rata-rata adalah singkong. Singkong memiliki prospek yang menjanjikan sebagai komoditas yang bernilai tinggi. Singkong sendiri mengandung berbagai zat gizi seperti air, karbohidrat, protein, serat, vitamin C, kalium, dan kalsium. Karena kandungan gizinya yang tinggi dan ketersediaannya yang melimpah, singkong banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan alternatif dan dapat diolah menjadi berbagai produk makanan seperti timus, gethuk, tape, tiwul, keripik, hingga donat, yang semuanya memiliki nilai jual serta potensi ekonomi tinggi, terutama di daerah pedesaan yang menjadikan singkong sebagai hasil panen utama (Putra, Hendrawan, Wiyendra, & Aji, 2022).

Kerupuk merupakan salah satu jenis makanan ringan yang sangat populer di Indonesia dan telah menjadi bagian dari kebiasaan konsumsi masyarakat, baik sebagai camilan maupun sebagai pelengkap dalam hidangan utama. Kerupuk umumnya dibuat dari bahan-bahan yang mengandung pati tinggi, seperti tepung atau nasi, yang kemudian dicampur dengan bumbu-bumbu tertentu, dibentuk, dikukus atau direbus, dikeringkan, dan akhirnya digoreng hingga menghasilkan tekstur yang garing dan renyah. Proses pengolahan ini membuat kerupuk memiliki ciri khas berupa bentuk yang mengembang dan berpori akibat pemuatan uap air selama proses penggorengan. Selain rasa gurih yang menjadi ciri umum, kerupuk juga kini hadir dalam berbagai varian rasa dan bentuk sesuai dengan kreativitas pembuatnya. Karena proses pembuatannya yang relatif sederhana, bahan bakunya yang mudah didapat, serta biaya produksinya yang terjangkau, kerupuk menjadi salah satu produk yang potensial untuk dikembangkan sebagai usaha rumahan atau industri kecil menengah. Konteks pengembangan ekonomi lokal, kerupuk sering

dijadikan sebagai objek pelatihan kewirausahaan masyarakat, karena selain mudah diproduksi, produk ini juga memiliki nilai jual yang baik dan dapat dipasarkan secara luas, baik melalui jalur distribusi tradisional maupun secara digital atau online. Oleh karena itu, kerupuk bukan hanya sekedar makanan ringan, tetapi juga berfungsi sebagai sarana pemberdayaan ekonomi masyarakat dan pengenalan produk lokal ke pasar yang lebih luas (Arisinta, Karimia, Rahayu, Fitrianti, & Samsul, 2023).

Kerupuk *kromoleo* merupakan salah satu kuliner tradisional khas Banyuwangi yang berbahan dasar singkong (*Manihot esculenta*). Produk ini dikenal dengan teksturnya yang renyah serta rasa gurih yang khas, menjadikannya camilan populer di berbagai kalangan. Proses pembuatan kerupuk *Kromoleo* melibatkan pengolahan singkong menjadi adonan yang kalis, kemudian adonan tersebut dibentuk bulat dan dibungkus menggunakan plastik gulung dan direbus dan kemudian didinginkan dan diiris tipis, lalu dijemur dan kemudian digoreng hingga mengembang sempurna. Cita rasa dan kekhasan kerupuk ini tidak hanya terletak pada bahan bakunya yang alami dan lokal, tetapi juga pada cara pengolahan tradisional yang masih dipertahankan. Sebagai warisan kuliner daerah, kerupuk *kromoleo* memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk unggulan UMKM Banyuwangi, baik untuk konsumsi lokal maupun sebagai oleh-oleh khas daerah.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, masalah yang dapat dirumuskan dalam laporan akhir ini adalah:

1. Bagaimana proses produksi kerupuk *kromoleo* di Desa Tegalsari Kecamatan Tegalsari Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana analisis usaha kerupuk *kromoleo* di Desa Tegalsari Kecamatan Tegalsari Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana proses pemasaran kerupuk *kromoleo*?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan laporan akhir sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi kerupuk *kromoleo* di Desa Tegalsari Kecamatan Tegalsari Kabupaten Banyuwangi
2. Dapat menganalisis usaha kerupuk *kromoleo* di Desa Tegalsari Kecamatan Tegalsari Kabupaten Banyuwangi.
3. Dapat melakukan proses pemasaran kerupuk *kromoleo*.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan, maka manfaat yang diperoleh dari laporan akhir ini adalah:

1. Memberikan wawasan kepada mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja.
2. Menambah pengalaman dan pengetahuan tentang usaha produksi kerupuk *kromoleo*.
3. Dapat digunakan sebagai referensi mahasiswa yang ingin mengembangkan bakat serta meningkatkan jiwa kewirausahaan.