

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara yang memiliki keberagaman kuliner. Orang Indonesia memiliki kebiasaan mengonsumsi makanan ringan pelengkap makan yang sering kali tidak boleh ketinggalan. Salah satu makanan ringan yang populer di Indonesia yaitu kerupuk. Tanpa makanan ringan ini orang sering merasa ada yang kurang dalam menu makanannya. Saat ini banyak ditemui jenis kerupuk dengan berbagai bahan tambahan yang beredar di pasaran seperti kerupuk udang, kerupuk kulit, kerupuk bawang, dan kerupuk ikan. Terdapat pula kerupuk puli, namun dengan rasa *original*. Berbagai produk kerupuk tersebut memiliki karakteristik dan ciri khas masing-masing. Sementara itu, bahan pemberi rasa kerupuk juga beragam, diantaranya adalah ikan, udang, terasi atau bawang putih. Kerupuk puli merupakan makanan khas Indonesia, khususnya Jawa Timur.

Kandungan gizi paling banyak pada kerupuk umumnya adalah karbohidrat, sedangkan kandungan protein kerupuk umumnya relatif rendah. Konsumsi kerupuk sesungguhnya kurang memberikan perbaikan gizi yang signifikan sehingga, bahan pembuat kerupuk perlu ditambahkan dengan bahan lain untuk meningkatkan kandungan protein dengan menggunakan bahan seperti ikan. Salah satu jenis ikan air tawar paling banyak dibudidayakan oleh masyarakat Indonesia adalah ikan lele yang memiliki kandungan protein tinggi. Perlu adanya bentuk pengolahan lanjutan ikan lele agar potensi kandungan gizinya dapat diserap masyarakat dengan harga yang terjangkau. Salah satu alternatif pengolahan lanjut adalah pembuatan kerupuk puli lele. Jumlah produksi lele juga terus berkembang dalam tiga tahun terakhir. Pada 2012, jumlah produksi ikan lele mencapai 62.807 ton. Tahun 2013, meningkat menjadi 79.927,5 ton. Sedangkan di 2014, produksi ikan lele menembus angka 96.830,1 ton. Pembudidaya lele di Jawa Timur mencapai sekitar 46 ribu orang.

Komposisi gizi ikan lele meliputi kandungan protein (17,7 %), lemak (4,8 %), mineral (1,2 %), dan air (76 %) (Astawan, 2008). Menurut Rosa dkk (2007) menyatakan bahwa ikan lele dikelompokkan dalam bahan pangan berprotein

sedang dengan lemak rendah. Ikan lele juga mengandung karoten, vitamin A, fosfor, kalsium, zat besi, vitamin B1, vitamin B6, vitamin B12, dan kaya asam amino. Menurut keterangan Rohimah dkk (2014) kandungan komponen gizi ikan lele mudah dicerna dan diserap oleh tubuh manusia baik anak-anak, dewasa maupun orang tua.

Berdasarkan uraian diatas, maka diharapkan penambahan ikan lele pada kerupuk puli dapat meningkatkan nilai gizi protein, meningkatkan nilai ekonomis, dan dapat menambah varian baru pada kerupuk puli. Produk kerupuk puli lele ini belum banyak dijumpai oleh masyarakat, oleh karena itu produk ini diharapkan dapat bersaing dengan produk kerupuk lainnya yang beredar dipasaran. Kerupuk puli lele ini memiliki beberapa kelebihan yaitu umur simpan yang panjang, dan sebagai alternatif sumber protein hewani karena terdapat penambahan ikan lele pada kerupuk puli sehingga meningkatkan nilai gizi produk ini. Penambahan ikan lele juga dapat menambahkan rasa gurih pada kerupuk puli. Kelebihan ini diharapkan dapat meningkatkan ketertarikan masyarakat untuk mencoba dan membeli produk dengan inovasi baru.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah:

1. Bagaimana proses pembuatan kerupuk puli lele yang optimal sehingga dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana menganalisa kelayakan usaha kerupuk puli lele yang layak untuk dipasarkan?
3. Bagaimana cara pemasaran kerupuk puli lele?

### **1.3 Tujuan**

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Untuk mengetahui proses pembuatan kerupuk puli lele dengan hasil yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Untuk mengetahui kelayakan usaha kerupuk puli lele yang layak untuk dipasarkan.
3. Untuk mengetahui cara pemasaran kerupuk puli lele.

### **1.4 Manfaat**

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Memberikan inovasi baru kerupuk puli yang ada di pasaran.
2. Memberikan nilai gizi lebih pada kerupuk puli.
3. Membuka peluang usaha baru dalam memproduksi kerupuk puli lele.