

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerang kupang adalah hewan laut semacam kerang dan bentuknya kecil, warna tubuhnya coklat agak pucat. Kerang kupang pada kondisi sudah dimasak, pada bagian kepalanya akan berwarna hitam. Kupang hidup di lumpur air asin. Kupang hidup secara bergerombol dan saling mengikat satu sama lain, dengan kowo-kowol menancap kuat pada lumpur sehingga menyerupai akar. Hasil penangkapan kupang oleh para nelayan cukup melimpah namun pengolahannya belum ditangani dengan baik. Kebanyakan kerang kupang hanya di buat olahan makanan sate kerang kupang atau kelontong kupang, sehingga perlu diberi penggunaan kupang sebagai olahan lain semisal kerupuk kupang.

Kerang kupang yang dihasilkan oleh perairan Pasuruan dan Sidoarjo cukup melimpah, berkisar antara 8.540.400 kg hingga 8.675.300 kg per tahun. Kerang kupang di peroleh tanpa mengenal musim, kerang kupang di jual dengan harga yang murah, hal ini di sebabkan karena kerang kupang bukan merupakan komoditas utama dari nelayan.

Kerang kupang merupakan salah satu hasil perairan yang kurang dimanfaatkan oleh manusia karena masyarakat tidak mengetahui, kerang kupang sumber protein hewani yang sangat potensial dan mengandung asam amino esensial yang di butuhkan oleh tubuh. Meskipun kerang mengandung kolesterol yang cukup tinggi, namun kadar lemak total maupun lemak jenuhnya rendah. Bahkan mempunyai kandungan lemak tak jenuh ganda (ω^3) yang mampu mencegah dan mengurangi penumpukan kolesterol penyebab serangan jantung dan stroke. Hasil pada beberapa kajian kandungan ω^3 pada kerang kupang justru lebih tinggi di bandingkan ω^3 dari beberapa spesies ikan di antartika. Produk olahan dari kerang kupang yang akan dikembangkan ini adalah kerupuk kupang sebagai usaha industri rumah tangga. Pembuatan kerupuk kupang ini dapat dilakukan dalam bentuk bahan kerupuk kupang mentah, maupun yang siap saji.

Kerupuk kupang pada produk pangan sehat tidak terbatas dapat di konsumsi pada siapa saja, produk ini merupakan produk alternatif di tengah banyaknya kerupuk tidak sehat (kerupuk dengan tambahan *monosodium glutamat* tinggi atau bahan adiktif atau bahan kerupuk yang di tambahkan borak). Adanya kerupuk kupang ini diharapkan dapat diterima oleh konsumen dan masyarakat khususnya di pasaran.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka di dapatkan rumusan masalah sebagai berikut:

- a. Belum ada produk kerupuk kupang dipasaran khususnya di daerah Jember dan masyarakat belum terbiasa dengan produk kerupuk kupang?
- b. Belum diketahui formulasi yang tepat dalam pembuatan kerupuk kupang?
- c. Belum diketahui kelayakan usaha dalam produk kerupuk kupang dan strategi pemasaran yang baik?

1.3 Pemecahan Masalah

Pemecahan masalah untuk mengatasi beberapa masalah atau kendala yang telah dirumuskan diantaranya adalah :

- a. Pengemasan yang baik sehingga konsumen tertarik untuk membeli, upaya pemasaran diperlukan teknik promosi dan pemasaran yang inovatif terutama dengan menonjolkan keunggulan mutu gizi dari produk kerupuk kupang sebagai pangan sehat.
- b. Melakukan proses produksi secara berulang-ulang sampai mendapatkan formulasi yang tepat.
- c. Menyusun rancangan analisa biaya, sehingga mendapatkan keuntungan yang optimal serta melakukan beberapa strategi dalam pemasaran sehingga produk bisa dikenal luas yaitu dengan cara melakukan promosi secara langsung dan tidak langsung melalui di titipkan di toko.

1.4 Tujuan dan Manfaat

1.4.1 Tujuan

Tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri kerupuk kupang ini bertujuan adalah:

- a. Memproduksi dan memasarkan kerupuk kupang di masyarakat.
- b. Membuat campuran pengolahan kerupuk kupang sehingga dapat dinikmati oleh semua kalangan masyarakat.
- c. Melakukan analisa biaya dan menyusun strategi pemasaran yang menguntungkan untuk memasarkan produk kerupuk kupang kepada masyarakat.

1.4.2 Manfaat

Manfaat yang dapat diterima atau diambil dalam pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri kerupuk kupang mempunyai manfaat sebagai berikut:

- a. Menghasilkan jenis produk dan olahan yang dianggap baru oleh masyarakat yaitu kerupuk kupang.
- b. Mengetahui prinsip cara proses pembuatan suatu produk kerupuk.
- c. Menambah jaringan informasi tentang proses produksi, pemasaran, serta analisis usaha olahan kerupuk kupang.

1.5 Luaran Yang Diharapkan

Luaran program yang diharapkan melalui Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

- a. Membuat inovasi baru tentang kupang dengan berbagai variasi aroma, rasa yang tepat dan dapat meningkatkan nilai jual bahan dasar kerang kupang.
- b. Inovasi kreatif dari mahasiswa pelaksana program yang berupa olahan kerupuk kupang mengugah jiwa wirausahawan dalam melakukan analisa usaha dan pengenalan produk kepada masyarakat luas di seluruh Indonesia.
- c. Membantu masyarakat menyediakan pangan tinggi serat khususnya pada anak pra sekolah.