

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rengginang merupakan makanan tradisional yang banyak dikenal oleh masyarakat Indonesia. Pada umumnya makanan berbahan dasar beras ketan ini memiliki cita rasa gurih dan asin yang diperoleh dengan penambahan bahan seperti garam, bawang putih dan terasi. Rengginang berbeda dengan jenis kerupuk pada umumnya. Rengginang terbuat dari beras ketan yang tidak dihancurkan, sehingga butiran beras ketan terlihat pada permukaan kerupuk.

Kerupuk rengginang adalah kerupuk yang dibuat dari bahan dasar beras ketan (putih ataupun hitam) kerupuk rengginang dikonsumsi sebagai makanan kecil teman minum teh atau kopi. Kerupuk rengginang biasanya berbentuk bundar, tebal, memiliki cita rasa gurih, bertekstur renyah serta butiran-butiran beras ketannya masih nampak. (Rudy Wahyono, 2003).

Saat ini banyak bermunculan makanan atau camilan dengan berbagai bentuk dan cita rasa, sehingga mempengaruhi minat masyarakat terhadap makanan tradisional. Minat masyarakat merupakan salah satu faktor yang sangat berpengaruh terhadap kelangsungan hidup produk, oleh karena itu diperlukan inovasi produk dalam pembuatan rengginang. Tujuannya agar produk tersebut mampu bersaing dengan produk-produk baru yang beredar dipasaran.

Rengginang dengan penambahan beras cerdas merupakan salah satu terobosan baru dalam pembuatan rengginang. Beras cerdas merupakan beras analog atau beras tiruan yang terbuat dari tepung mocaf (*Modified cassava flour*), yang ditambahkan dengan tepung jagung, susu skim, dan minyak sawit serta tepung beras, dimana 25-30% bahan baku pembuatan beras cerdas juga berasal dari tepung beras. Beras cerdas (beras analog) adalah beras buatan yang memiliki kandungan gizi yang lebih dibandingkan dengan beras biasa. Beras cerdas ini mengandung protein, antioksidan, vitamin dan mineral.

Pada umumnya beras cerdas hanya dimanfaatkan sebagai pengganti makanan pokok yang diolah menjadi nasi, oleh karena itu diperlukan inovasi

dalam proses pengolahannya yaitu dengan mencampur beras cerdas dan beras ketan sebagai bahan baku pembuatan rengginang, sehingga beras cerdas ini mampu menikmati dalam bentuk cemilan.

Penggunaan beras cerdas atau analog sebagai campuran dalam pembuatan rengginang dikarenakan ketersediaan bahan baku yang cukup memadai dan harganya yang relatif murah yaitu Rp. 8000,00 per kilo. Penambahan beras analog ini juga dilakukan karena beras analog memiliki kandungan pati yang cukup tinggi yaitu 61,06% dan daya rekat yang cukup tinggi, sehingga mempermudah pencampuran beras analog dan beras ketan dalam proses pemasakan pembuatan rengginang, dimana kedua beras tersebut akan melekat satu sama lain.

Penambahan beras cerdas pada rengginang diharapkan mampu mempertahankan mutu dan kualitas rengginang baik dari segi kenampakan, warna serta memberikan variasi aroma dan cita rasa. Selain itu penambahan beras cerdas atau analog pada rengginang diharapkan mampu memperkaya kandungan gizi rengginang serta meningkatkan daya kembang rengginang, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis rengginang yang dihasilkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas , maka rumusan masalah ialah sebagai berikut :

- a. Bagaimana menemukan formulasi yang tepat antara beras cerdas dan beras ketan agar diperoleh hasil yang optimal?
- b. Bagaimana cara melakukan proses produksi rengginang dengan penambahan beras cerdas yang tepat agar menghasilkan produk yang berkualitas?
- c. Bagaimana mengatasi ketatnya persaingan dengan produk camilan dipasaran?

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

- a. Menentukan formulasi dengan cara melakukan proses pra produksi berulang-ulang guna menemukan perbandingan yang tepat antara beras cerdas dan beras ketan.
- b. Melakukan pengawasan mutu serta analisa usaha saat produksi untuk memperoleh produk yang berkualitas.
- c. Memasarkan produk rengginang secara langsung kepada konsumen atau dengan menitipkannya di toko atau warung.

1.4 Tujuan

Adapun tujuan usaha yang diinginkan dari proyek usaha mandiri pembuatan rengginang dengan pembahan beras cerdas adalah :

- a. Mampu menentukan formulasi yang tepat dalam pembuatan rengginang beras cerdas.
- b. Mampu mengetahui kelayakan usaha serta konsistensi produksi selama proses pembuatan rengginang beras cerdas.
- c. Mampu memasarkan rengginang yang dihasilkan dengan berbagi rasa sehingga dapat dikenal dan diterima oleh masyarakat.

1.5 Luaran Yang Diharapkan

Pengolahan rengginang dengan penambahan beras cerdas diharapkan dapat meningkatkan minat masyarakat terhadap rengginang yang merupakan salah satu makanan tradisional. Adanya inovasi produk juga diharapkan mampu memberikan variasi rasa rengginang yang sudah beredar dipasaran, sehingga produk tersebut dapat diterima oleh konsumen. Rengginang dengan penambahan merupakan salah satu usaha baru yang dapat dikembangkan dan mampu mendongkrak perekonomian masyarakat.

1.6 Kegunaan Program

Adapun kegunaan yang dapat diambil dari proyek usaha mandiri dalam pembuatan rengginang penambahan beras cerdas adalah :

- a. Sebagai wahana belajar bagi mahasiswa agar dapat mengepresikan kompetensinya.
- b. Mencari informasi bagi calon wirausahawan dan produsen dibidang usaha makanan.
- c. Penganekaragaman produk rengginang yang sudah ada.