

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk merupakan salah satu makanan ringan khas Indonesia yang sangat digemari oleh masyarakat di semua golongan terutama kerupuk ikan seperti kerupuk udang kerupuk tengiri dan sejenisnya yang biasanya digunakan sebagai kudapan maupun sebagai pendamping lauk ketika makan. Kerupuk ikan banyak digemari karena harganya yang terjangkau, rasanya yang nikmat dan mudah ditemukan di berbagai daerah. Namun, kerupuk ikan yang di konsumsi oleh kebanyakan masyarakat kurang sehat untuk di konsumsi karena bahan proses pengolahannya dan pewarna yang digunakan kebanyakan tidak sesuai dengan standar dan kurang higienis juga pengemasan yang digunakan kurang baik sehingga kurang aman dikonsumsi oleh masyarakat

Buah naga beragam manfaat salah satunya buah naga daging merah (*Hylocereus polyrhizus*) yang mengandung antosianin pada kulitnya. Antosianin adalah senyawa fenolik yang termasuk flavanoid, Antosianin ini mengakibatkan warna merah-ungu yang berfungsi sebagai zat warna alami yang memberikan manfaat sebagai antioksidan bagi tubuh serta dapat mencegah terjadinya aterosklerosis dan penyakit penyumbatan pembuluh darah. Digunakan kulit buah naga merah sebagai pewarna alami karena manfaat yang bagus serta untuk mendapatkannya relatif mudah dan murah. Di jember terdapat pusat perkebunan buah naga yang berlokasi di Desa Kemuning Lor, Kecamatan Arjasa, Kabupaten Jember merupakan salah satu desa yang dibina oleh Politeknik Negeri Jember sebagai desa desiminasi yang bertujuan meningkatkan produktifitas bidang berpotensi yang dapat dikembangkan. Terdata bahwa luas lahan untuk budidaya buah naga sekitar 1,2 ha antara lain kelompok tani Dusun Rayap dan Dusun Darungan. Kelompok tani Dusun Rayap memiliki lahan seluas 0,55 ha dengan jumlah pohon sebanyak 5.600 pohon, sedang Dusun Darungan memiliki lahan seluas 0,6 ha dengan jumlah pohon sebanyak 6.500

pohon. Produksi per pohon sekitar 9 – 12 kg, satu tahun bisa panen kurang lebih 3 kali. (Windrawati, 2013).

Ikan gabus (*Channa striata Bloch*) merupakan jenis ikan bernilai ekonomis yang banyak digunakan untuk produk olahan seperti pempek dan kerupuk. Menurut Fadli (2010) dalam Ulandari (2011). ikan gabus memiliki keunggulan, yaitu 70% protein, 21% albumin, asam amino yang lengkap, mikronutrien, zink, selenium dan besi. Menurut Panagan (2011). dengan adanya kelebihan tersebut maka dimanfaatkanlah ikan gabus dalam pembuatan kerupuk akan menghasilkan kerupuk yang kaya protein serta pemberian pewarna alami dari kulit buah naga merah. Dari hasil pemaparan tersebut. Maka di buatlah inovasi baru yakni kerupuk ikan gabus dengan pewarnaan kulit buah naga merah. Inovasi baru ini diharapkan bisa menciptakan produk baru yang sehat, aman dikonsumsi serta menjadikan peluang baru untuk usaha pemula dan dapat bersaing dengan produk sejenis.

1.2 Rumusan Masalah

Dari uraian diatas teridentifikasi beberapa hal yang dapat dijadikan rumusan masalah Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan krupuk ikan gabus dengan pewarnaan kulit buah naga merah sebagai berikut :

1. Bagaimana formulasi yang tepat untuk kerupuk ikan gabus dengan pewarna kulit buah naga merah?
2. Bagaimana menentukan analisa biaya produksi kerupuk ikan gabus dengan pewarna kulit buah naga merah?
3. Bagaimana penjualan dan pemasaran kerupuk ikan gabus dengan pewarna kulit buah naga merah?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah diatas maka, tujuan Tugas Akhir ini adalah :

1. Menentukan formulasi yang tepat untuk kerupuk ikan gabus dengan pewarna kulit buah naga merah
2. Menentukan analisa biaya produksi kerupuk ikan gabus dengan pewarna kulit buah naga merah.
3. Untuk mengukur hasil penjualan dan pemasaran kerupuk ikan gabus dengan pewarna kulit buah naga merah.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan sebagai berikut

1. Dapat digunakan sebagai sumbangan pemikiran dan kreativitas bagi usaha produksi kerupuk ikan gabus dengan pewarna alami kulit buah naga merah.
2. Sebagai upaya meningkatkan kreatifitas yang inovatif agar dapat melihat dan meraih peluang-peluang usaha yang ada.
3. Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan bagi yang berminat untuk berwirausaha pembuatan kerupuk yang sehat.
4. Dapat memberi wawasan bagi Mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja.