

BAB I

PENDAHULUAN

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kerupuk adalah produk makanan yang dibuat dari tapioka dan atau sago dengan atau tanpa penambahan bahan makanan dan bahan tambahan makanan lain yang diijinkan, harus disiapkan dengan cara menggoreng sebelum disajikan. (Anonimus, 1990)

Dalam SII no 0272-90 dinyatakan bahwa kerupuk digolongkan menjadi dua jenis yaitu kerupuk yang tidak bersumber protein dan kerupuk yang bersumber protein yang pembuatannya menggunakan sumber protein hewani ataupun nabati misalnya kerupuk udang.

Berdasarkan data yang diperoleh dari Biro Pusat Statistik (2001) permintaan akan kerupuk udang setiap tahun semakin meningkat, dari data pada tahun 1991 volume penjualan kerupuk udang adalah 3377031,18 kg lalu pada tahun 1995 terjadi peningkatan jumlah permintaan akan kerupuk udang yaitu 7478152,48 kg dan pada tahun 2000 permintaan akan kerupuk udang semakin bertambah yaitu 11572164,37 kg dari data tersebut maka dapat direncanakan pendirian pabrik kerupuk udang yang baru sehingga diharapkan dapat memenuhi kebutuhan konsumen akan permintaan kerupuk udang.

Menurut Suprpti (2005), tepung tapioka merupakan produk awetan kering yang berasal dari ubi kayu atau singkong, tepatnya adalah pati singkong yang dikeringkan. Di Indonesia, singkong menjadi bahan makanan pokok ketiga

sesudah padi dan jagung. Hal ini dapat dibuktikan dengan jumlah produksi singkong dengan rata-rata 14.305.780 ton per tahun. Berdasarkan data maka kebutuhan tapioka untuk proses pembuatan kerupuk udang dapat dipenuhi.

Salah satu hasil perikanan itu adalah udang. Selain memiliki nilai gizi yang tinggi, udang juga disukai sebagai produk makanan olahan sebagian besar penduduk di dunia. Udang sebagai bahan baku kerupuk udang dapat memberikan cita rasa dan aroma yang khas. Semua jenis udang, kecuali udang rebon dapat digunakan sebagai bahan baku kerupuk udang. Udang yang digunakan bahan baku kerupuk udang harus dalam keadaan segar (sebaiknya udang yang masih hidup) dan berukuran sedang, sekitar ukuran jari kelingking orang dewasa. Udang yang berukuran terlalu besar harganya mahal sehingga tidak sebanding dengan harga kerupuknya. Selain itu, daging udang yang sudah terlalu keras dan sukar dihancurkan, menyebabkan kerupuk menjadi pecah-pecah. Sementara, udang yang terlalu kecil, sulit dikupas (Suprapti, 2005).

Menurut Suprapti (2005), prospek usaha kerupuk udang bisa dikatakan sangat cerah karena didukung oleh hal-hal sebagai berikut:

1. Kerupuk udang sudah dikenal dan memiliki jaringan pemasaran yang luas
2. Memiliki cita rasa yang khas dan dapat diterima oleh hampir semua orang diseluruh dunia
3. Fleksibel karena dapat berperan sebagai pelengkap lauk dan sebagai makanan ringan/*snack*
4. Potensi bahan baku cukup besar dan berasal dari dalam negeri sendiri
5. Teknik pembuatannya tidak sulit

6. Mesin dan peralatan sudah tersedia

Pendirian pabrik kerupuk udang memiliki aspek ekonomi yang sangat baik ditinjau dari faktor-faktor berikut :

1. Meningkatkan devisa non migas di sektor pertanian.
2. Membuka kesempatan kerja yang cukup besar.
3. Konsumsi kerupuk udang dari berbagai negara seperti Amerika Serikat, Eropa, Asia dan Timur Tengah.
4. Produk kerupuk udang mempunyai masa simpan yang cukup lama.

Berdasarkan data dan karena permintaan pasar terhadap kerupuk udang makin meningkat maka dapat direncanakan pendirian pabrik kerupuk udang. Pendirian kerupuk udang direncanakan berlokasi di Desa Tenaru, Driyorejo-Gresik, Jawa timur dengan kapasitas 250 kg.