

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk adalah produk makanan kering yang biasanya berbentuk lempengan tipis, dibuat dari bahan berpati dengan ditambahkan atau tanpa bahan tambahan lain yang digoreng atau dipanggang terlebih dahulu sebelum dikonsumsi (Tarwiyah, 2001). Kerupuk adalah produk makanan kering yang dibuat dari tapioka dan atau sagu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain yang diizinkan, serta harus disiapkan dengan cara menggoreng sebelum disajikan.

Kerupuk merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia yang sangat disukai oleh semua lapisan masyarakat dari anak-anak hingga dewasa. Hal ini disebabkan karena masing-masing jenis kerupuk mempunyai cita rasa dan pangsa pasar sendiri-sendiri. Kerupuk yang memiliki cita rasa yang khas umumnya lebih mudah diterima oleh masyarakat Indonesia, bahkan masyarakat dari negara lain. Hal ini terbukti dari nilai ekspor kerupuk yang terus meningkat dari tahun ke tahun. Peningkatan volume penjualan kerupuk setiap tahunnya pada Tabel 1.1.

Kerupuk digolongkan menjadi dua jenis yaitu kerupuk yang tidak bersumber protein dan kerupuk yang bersumber protein, yang pembuatannya menggunakan sumber protein hewani ataupun nabati (SII, 1990). syarat kerupuk udang mutu I harus memiliki kadar protein lebih besar dari 4%, sedangkan mutu II harus memiliki kadar protein lebih besar dari 2% (Suprapti, 2005).

Tabel 1.1 Volume Penjualan Kerupuk (Kg)

Tahun	Kerupuk Udang	Kerupuk Non-Udang
2001	12613659,16	-
2002	13496615,30	-
2003	14171446,07	13986277,18
2004	14738303,91	14266002,72
2005	16064751,26	14422928,75
2006	17189283,85	14855616,61
2007	18564426,56	15479552,51
2008	19934481,24	15789143,56

Sumber: Biro Pusat Statistik, 2009

Permintaan akan kerupuk udang dan kerupuk non-udang setiap tahun semakin meningkat, maka dapat direncanakan pendirian pabrik kerupuk udang dan non-udang yang baru sehingga diharapkan dapat memenuhi kebutuhan konsumen akan permintaan kerupuk.

Kerupuk umumnya didistribusikan dalam keadaan mentah dan dikemas dalam wadah plastik atau karton. Selain itu juga dipasarkan kerupuk siap untuk dikonsumsi dan dikemas dalam plastik atau aluminium foil.

Pabrik pengolahan kerupuk ini, direncanakan memproduksi kerupuk udang super (40%) dan kerupuk non-udang, karena permintaan pasar bukan hanya pada kerupuk udang, tetapi kerupuk tanpa udang dengan harga yang lebih terjangkau. Sedangkan kerupuk udang dapat memberikan nilai gizi yang berguna bagi masyarakat, karena mengandung protein dan rasa udangnya yang khas.

Udang merupakan bahan pangan dengan nilai gizi yang tinggi, kandungan protein 18-22%, lemak 0,7-2,3% dan kadar air 71,5-79,6%. Daging udang juga mengandung vitamin B12, niasin, asam panthotenat, piridoksin dan riboflavin. Daging udang juga merupakan sumber mineral

karena mengandung garam kalsium, fosfat, tembaga, mangan, zat besi, iodine dan zink (Soewito, 1993).

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

1. Menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat luas khususnya penduduk di sekitar pabrik
2. Memenuhi kebutuhan konsumsi kerupuk udang yang lebih higienis
3. Produk kerupuk udang super dan kerupuk non-udang yang mempunyai masa simpan cukup lama

Karena permintaan pasar terhadap kerupuk udang super dan kerupuk non-udang makin meningkat, maka direncanakan pendirian pabrik kerupuk ini dibangun di atas lahan seluas 12.000 m² yang terletak di Jalan Mayjen Sungkono, Gresik, Jawa Timur.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penulisan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah untuk merencanakan pendirian pabrik kerupuk dengan kapasitas produksi 15 ton/hari, terdiri dari 10 ton/hari untuk kerupuk udang super dan 5 ton/hari untuk kerupuk non-udang, serta melakukan analisa kelayakan pendirian pabrik dari segi teknis dan ekonomis.