

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

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

Dalam SII No.0272 - 90 kerupuk didefinisikan menjadi 2 (dua) golongan / kelompok yaitu,

a. Kerupuk tidak bersumber protein

Kerupuk ini tidak menggunakan sumber protein baik hewani maupun nabati

b. Kerupuk bersumber protein

Kerupuk ini pada pembuatannya menggunakan sumber protein hewani , misalnya kerupuk udang

Kerupuk disukai oleh semua orang baik anak-anak maupun orang tua serta dikonsumsi oleh semua umur dan golongan. Hal ini disebabkan karena masing-masing jenis kerupuk mempunyai cita rasa dan pangsa pasar sendiri-sendiri. Selain itu, kerupuk yang mempunyai cita rasa 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, bukan hanya menyangkut volume produk saja, tetapi juga jumlah negara pengimpor kerupuk

(Suprapti, 2001). Peningkatan volume penjualan krupuk udang setiap tahunnya dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1 Volume Penjualan Kerupuk Udang

| Tahun | Volume Penjualan (Kg) |
|-------|-----------------------|
| 1991  | 3377031,18            |
| 1992  | 4587149,25            |
| 1993  | 5484933,58            |
| 1994  | 6742157,25            |
| 1995  | 7478152,48            |
| 1996  | 8845723,27            |
| 1997  | 9354721,28            |
| 1998  | 10589624,24           |
| 1999  | 10985214,95           |
| 2000  | 11572164,37           |

Sumber: Biro Pusat Statistik BPS, 2001

Berdasarkan data pada Tabel 1.1 diatas, permintaan kerupuk udang setiap tahun semakin meningkat maka dapat direncanakan pedirian pabrik kerupuk udang yang baru sehingga diharapkan dapat memenuhi kebutuhan konsumen akan permintaan kerupuk udang.

Kerupuk dalam pendistribusiannya dipasarkan dalam keadaan mentah dan dikemas dalam wadah plastik atau karton. Serta ada kerupuk yang dipasarkan dalam keadaan siap saji dan dikemas dalam plastik atau aluminium foil. Pemasaran kerupuk ini, akan dipasarkan di daerah Jawa Timur yaitu di Sidoarjo, Surabaya, Mojokerto, Krian

Pabrik pengolahan kerupuk ini menggunakan sumber protein hewani yaitu udang. Udang merupakan bahan pangan dengan nilai gizi yang tinggi. Kandungan protein 18% - 22%, lemak 0.7% - 2,3% dengan kadar air antara 71,5% -79,6%. Disamping itu daging udang juga mengandung vitamin B<sub>12</sub>, niasin, asam pantotenat, piridoksin dan riboflavin. Daging udang juga merupakan sumber mineral karena

mengandung garam kalsium, fosfat, tembaga, mangan, zat besi, iodin dan zink (Hadiwiyoto,1993)

## **1.2 Aspek Ekonomi**

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 yang cukup besar dari masyarakat
4. permintaan kerupuk udang dari berbagai negara seperti Amerika Serikat, Eropa, Asia dan Timur Tengah
5. produk kerupuk udang yang mempunyai masa simpan yang cukup lama

Karena permintaan pasar terhadap kerupuk udang makin meningkat, maka direncanakan pendirian pabrik kerupuk udang. Pabrik kerupuk udang direncanakan di desa Gempol Sari, kecamatan Tanggulangin, Sidoarjo. Pabrik kerupuk udang ini direncanakan berkapasitas produksi 1000 kg / hari