

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Kentang (*Solanum tuberosum L.*) merupakan tanaman umbi yang dibudidayakan di Indonesia. Kentang dapat dibudidayakan di dataran tinggi yaitu berkisar antara 1.600 hingga 3.000 meter diatas permukaan laut seperti dataran tinggi Bromo, Jawa Timur (Sutapraja, 2002). Permintaan terhadap kentang untuk bahan olahan industri menunjukkan adanya peningkatan dari 1.086 ton pada tahun 2010 menjadi 1.178 ton pada tahun 2011 (BPS, 2012). karena kentang dapat diolah menjadi berbagai produk olahan. Permintaan kentang dipengaruhi oleh respon konsumen, permintaan pasar terhadap berbagai produk kentang dan tingginya penyediaan bahan baku kentang. Kentang merupakan bahan baku yang tinggi produktivitasnya sehingga para produsen cenderung menggunakan produk berbahan dasar kentang. Permintaan pasar terhadap berbagai produk kentang seperti keripik kentang, kentang goreng, kentang sebagai makanan pelengkap misalnya pada soto akan mempengaruhi permintaan terhadap kentang.

Kentang merupakan sumber karbohidrat yang bermanfaat sebagai bahan baku produk pangan. Namun, kentang merupakan tanaman yang mudah rusak, hal ini dipengaruhi oleh tingginya kadar air didalam kentang sehingga dapat menjadi penyebab kerusakan kentang saat masa panen maupun masa penyimpanan. Oleh sebab itu, perlu dilakukan pengolahan kentang. Kentang dapat diolah menjadi berbagai produk untuk memperpanjang masa simpannya, salah satunya keripik kentang. Keripik kentang merupakan salah satu jenis makanan ringan yang digemari oleh hampir sebagian besar masyarakat Indonesia. Proses pengolahan keripik kentang menggunakan prinsip pengecilan ukuran, pengeringan dan

penggorengan sehingga didapatkan keripik kentang yang tipis, kering, dan renyah ketika dikonsumsi.

Usaha olahan keripik kentang sangat menguntungkan. Hal ini disebabkan waktu panen kentang yang relatif singkat yakni 3-4 bulan. Keripik merupakan salah satu produk makanan ringan yang banyak digemari konsumen. Kentang diolah menjadi keripik merupakan tahapan pasca panen untuk pengembangan diversifikasi produk dan memperpanjang umur simpan kentang karena kentang yang sudah dipanen hanya dapat bertahan selama 2 bulan penyimpanan sedangkan kentang yang diolah menjadi keripik dapat disimpan selama 6 bulan. Umur simpan keripik kentang dipengaruhi oleh kadar air keripik, minyak yang dipakai untuk menggoreng, dan bahan pengemas yang digunakan.

Kebutuhan pasar yang tinggi akan terhadap produk kentang menyebabkan persaingan yang ketat antar kompetitor sehingga diperlukan peningkatan mutu produk. Penjagaan mutu kentang salah satunya dapat dilakukan dengan memilih jenis pengemas yang tepat. Pengemas yang baik untuk produk keripik kentang adalah plastik PP (Polypropylen). Keripik kentang “Kyutoes” menggunakan plastik PP 0,8mm dikarenakan plastik PP memiliki nilai WVTR (*Water Vapour Transmission Rate*) sebesar 23,0, selain itu plastik pp juga mempunyai sifat tahan minyak, tahan terhadap temperatur yang tinggi.

## **1.2. Tujuan**

Merencanakan pendirian unit usaha keripik kentang dengan kapasitas sebesar 15 kg per hari dan menganalisa kelayakan teknis serta ekonominya.

