BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kerupuk merupakan salah satu jenis makanan yang cukup digemari masyarakat. Kerupuk dapat menjadi makanan selingan atau pelengkap makanan. Berdasarkan jenis bahan baku yang digunakan, terdapat berbagai macam kerupuk, misalnya kerupuk ikan, kerupuk udang, kerupuk bawang, dan lain sebagainya. Kerupuk adalah salah satu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati.

Kerupuk udang merupakan produk campuran dari tapioka dan udang. Kualitas kerupuk udang bergantung pada komposisi banyaknya udang yang terkandung dalam kerupuk tersebut. Semakin banyak jumlah udang yang terkandung, menunjukkan semakin tinggi kualitas kerupuk. Kerupuk udang cenderung mengembang menjadi ukuran lebih besar setelah digoreng dan menghasilkan *flavor* yang khas. Bahan baku pembuatan kerupuk udang sendiri terdiri dari tapioka dan udang.

Ketersediaan udang yang melimpah akan memudahkan proses produksi pada industri kerupuk udang. Menurut Direktorat Jendral Perikanan dan Budidaya hasil udang di Indonesia terus meningkat dari tahun 2009 sebanyak 338.060 ton hingga tahun 2013 sebanyak 639.589 ton. Udang merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan gizi yang tinggi sehingga dapat mudah dimanfaatkan oleh mikroba yang dapat mencemarinya. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mencegah kerusakan udang dan tidak mengalami penurunan kualitas adalah dengan mengolahnya menjadi kerupuk.

Industri kerupuk udang merupakan salah satu industri yang memiliki potensi yang tinggi karena permintaan yang tinggi. Menurut Susenas (2003) tingkat konsumsi masyarakat akan kerupuk cukup tinggi yaitu wilayah perkotaan sebanyak 0,193 ons dengan pengeluaran rata-rata per kapita yaitu Rp.154, dan wilayah pedesaan sebanyak 0,147 ons dengan pengeluaran rata-rata per kapita yaitu Rp.99. Permintaan akan kerupuk udang setiap tahun semakin meningkat dan terbatasnya industri yang memproduksi kerupuk udang, maka dapat direncanakan pendirian pabrik kerupuk udang yang baru sehingga diharapkan dapat memenuhi kebutuhan konsumen akan permintaan kerupuk.

Pabrik pengolahan kerupuk ini direncanakan memproduksi kerupuk udang mentah sebanyak 25 kg/hari dengan berat produk yaitu 250 g/kemasan. Kerupuk udang yang dijual masih dalam bentuk mentah atau belum digoreng, sehingga masa simpan kerupuk ini lebih lama dan mudah didistribusikan. Pabrik kerupuk udang ini akan dibangun di atas lahan seluas 1.500 m² yang terletak di daerah Gresik. Kerupuk udang akan dipasarkan di Jawa Timur.

1.2. Tujuan

Tujuan dari penulisan ini adalah:

1. Merencanakan industri rumah tangga kerupuk udang dengan kapasitas produksi 25 kg/hari.
2. Menganalisa kelayakan teknis dan ekonomis dari perencanaan pendirian industri rumah tangga kerupuk udang yang direncanakan.