

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk merupakan jenis makanan kering yang sangat populer di Indonesia, dan merupakan lauk sederhana serta dijadikan lauk makanan, karena rasanya yang gurih dan enak yang dapat menambah selera makan (Rahmaniar dan Nurhayati, dalam Yusmeiart,2008). ditinjau dari bahan bakunya banyak jenis kerupuk yang dihasilkan seperti kerupuk ikan, kerupuk udang, kerupuk kedelai, kerupuk sari ayam dan lain-lain dengan variasi bentuk kerupuk tergantung pada kreativitas pembuatnya (Yusmeiarti,2008). Provinsi madura merupakan satu provinsi yang memiliki letak geografis yang strategis pada lokasi perikanan, serta di dukung dengan kondisi alam yang sangat potensial.

Ikan memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, protein menjadi kandungan yang dimiliki oleh ikan meskipun dimiliki sumber lainnya seperti ayam dan sapi (Manihuruk,2006), namun penyerapan protein ikan ke dalam tubuh lebih tinggi karena daging ikan mempunyai serat-serat protein lebih pendek (Manihuruk,2006). Ikan tengiri mengandung protein yang cukup tinggi, ikan tengiri mengandung 21,4 gram protein per100/gr (Tabel Komposisi pangan Indonesia,2007). Kepala ikan tengiri banyak mengandung kalsium karena banyak terdapat tulang-tulang pada ikan tersebut. sebagian besar bahan makanan, yaitu sekitar 96% terdiri dari bahan organik dan air. Sisanya terdiri dari unsur-unsur mineral. Unsur juga dikenal sebagai zat organik atau kadar abu. Kadar abu tersebutlah yang dapat menunjukkan total mineral dalam suatu bahan pangan. Bahan-bahan organik dalam proses pembakaran akan terbakar tetapi komponen anorganiknya tidak, karena itulah disebut dengan kadar abu (Winarno,1997).

Kerupuk oleh sebagian besar masyarakat indonesian di kenal sebagai makanan ringan. Kerupuk banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena

harganya yang relatif murah dan mudah proses pembuatannya (Istanti,2006). Kerupuk aci yang beredar dipasaran saat ini dirasa belum cukup untuk memenuhi gizi, sebab kandungan gizi di dalamnya masih rendah. Kerupuk biasa hanya mengandung karbohidrat dari dari tepung tapioka atau tepung aci dan sedikit lemak jika di goreng. Kerupuk sangat melekat dengan masyarakat terutama di Indonesian. Kerupuk menjadi *optional* hampir semua msakan khas indonesia, karena rasanya yang gurih dan *cruchy*, juga cara membuatnya yang di gemari oleh anak-anak. Teknologi pembuatan kerupuk dengan penambahan bahan alami dan bergizi sebagai bahan pengisi pada kerupuk merupakan modifikasi dan improvisasi teknologi yang berpeluang menghasilkan teknologi produksi kerupuk.

Salah satu industri yang memiliki potensi untuk di kembangkan adalah industri kerupuk. Secara kuantitatif belum ada data yang menggambarkan jumlah konsumsi kerupuk, Meskipun demikian dapat diperkirakan bahwa jumlah konsumsi kerupuk amplang relatif tinggi, karena kerupuk merupakan ciri khas pelengkap makanan yang ada di Indonesia dan diminati oleh masyarakat luas, industri rumahtangga dalam bidang pengelolaan ikan didaerah ini adalah pembuatan kerupuk amplang. Kerupuk ini diolah dengan campuran bahan baku. ikan tengiri (*Scomberemus commersoni*). Usaha yang dimulai pada tahun 2009 dengan modal awal yang diperoleh dari dana pinjaman modal usaha koperasi di kecamatan Burneh yaitu sebesar Rp. 5.000.000,00, dalam sehari saat ini mampu memproduksi kerupuk ikan tengiri dengan bahan mentah sebanyak 11kg menghasilkan 9kg kerupuk siap konsumsi.

Perbedaan dengan kerupuk amplang ikan tengiri yang ada di pasaran, pada proses pembuatannya kerupuk amplang ikan tengiri ini yaitu tidak digoreng melainkan dimasukkan pada mesin oven sehingga kerupuk terasa lembut di mulut dan kandungan nilai gizi didalamnya tetap stabil serta kerupuk yang di hasilkanpun tidak berminyak dan disamping itu UD. Karya Muntaz memiliki bahan baku dalam proses pembuatannya.

Untuk mengetahui proses produksi pengelolaan kerupuk tengiri (*Scomberemus commersoni*) di UD. Karya Muntaz dan persaingan usaha

kerupuk ikan tengiri terhadap kerupuk-kerupuk olahan lainnya, dan mengetahui cara mengembangkannya.

1.2 Rumusan Masalah

- a. Bagaimana proses produksi kerupuk ikan tengiri di UD. Karya Muntaz ?
- b. Bagaimana sistem pemasara yang efektif di UD. Karya Muntaz?
- c. Bagaimana cara UD. Karya Muntaz mengelola sumber daya manusia ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berikut tujuan praktik kerja usaha yang ingin dicapai :

1. Untuk mengetahui proses produksi kerupuk ikan tengiri di UD. Karya Muntaz.
2. Untuk mengetahui sistem pemasaran dan sistem ketenagakerjaan yang efektif di UD. Karya Muntaz.
3. Untuk mengetahui cara UD. Karya Muntaz mengelola sumber daya manusia.

1.4 Manfaat Penelitian

- a. Manfaat bagi akademis
 - Sebagai study banding untuk penelitian selanjutnya.
 - Sebagai salah satu bentuk untuk mengetahui kemampuan mahasiswa dalam berwirausaha.
 - Sarana pengembangan minat bakat mahasiswa dibidang wirausaha.

- b. Manfaat bagi penulis

Dengan dilakukannya penelitian langsung ini, maka penulis berharap memperoleh ;

- Wawasan serta pengetahuan mengenai masalah promosi, produksi dan kualitas produk yang dihasilkan dengan menggunakan alat sederhana atau tradisional di UD. Karya Muntaz.
- Sebagai bahan banding atara teori yang ada dibuku dengan yang ada di lapangan.

c. Bagi Instansi atau Perusahaan

Sebagai suatu informasi kepada perusahaan sehingga mampu mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi suatu pengembangan usaha dan juga sebagai acuan untuk meningkatkan perekonomian, serta faktor apa saja yang mempengaruhi perkembangan dan penurunan perusahaan untuk meningkatkan pendapatan.