

BAB I

PENDAHULUAN

Bab 1 Pendahuluan berisi tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan masalah, asumsi, sistematika penulisan laporan.

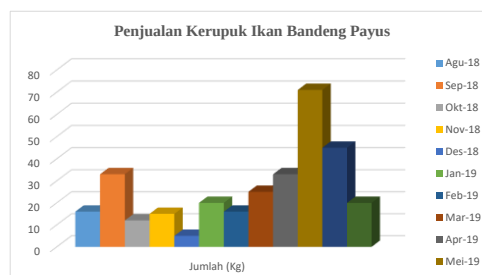
1.1 Latar Belakang

Perkembangan zaman yang semakin pesat saat ini, kerupuk masih sebagai makanan ringan yang banyak diminati di beberapa wilayah negara. Kerupuk adalah salah satu makanan ringan yang terbuat dari adonan tepung tapioka yang dicampur dengan perasa nabati ataupun hewani. Kerupuk yang dibuat dengan bahan tambahan nabati misalnya seperti kerupuk singkong, kerupuk puli, kerupuk bawang, emping melinjo, rengginang, dan lain sebagainya. Sedangkan kerupuk yang dibuat dengan bahan tambahan hewani misalnya seperti kerupuk rambak kulit, kerupuk udang, dan kerupuk ikan. Kerupuk memiliki tekstur yang renyah dan garing, biasanya dijadikan sebagai pelengkap untuk berbagai makanan seperti gado-gado, nasi goreng, soto dan lain sebagainya. Kerupuk biasanya dijual dalam kondisi kemasan yang matang maupun kemasan yang masih mentah.

UMKM (Usaha Mitra Kecil dan Menengah) Sumber Jokotole merupakan salah satu industri yang memproduksi kerupuk. UMKM Sumber Jokotole berlokasi di Desa Kauman RT 02 No. 61, Kecamatan Socah, Kabupaten Bangkalan. UMKM Sumber Jokotole memproduksi kerupuk bandeng dan kerupuk bandeng payus. UMKM Sumber Jokotole berdiri sejak tahun 2010 hingga saat ini. UMKM ini merupakan satu-satunya UMKM kerupuk di wilayah Socah yang sudah mendapatkan izin dari Departemen Industri dan Tenaga Kerja serta Departemen Kesehatan dengan nomor Pengusaha Industri Rumah Tangga (PIRT) 2.02.35.26.21.0095.18. UMKM Sumber Jokotole memproduksi beberapa macam jenis kerupuk mulai dari kerupuk ikan bandeng payus, kerupuk bandeng, kerupuk udang, dan lain sebagainya. Dalam penelitian ini penulis akan fokus membahas mengenai kerupuk ikan bandeng payus. Ikan bandeng payus merupakan ikan yang hidup didaerah pertemuan air laut dan air tawar (air payau).

Ikan bandeng payus tidak diminati oleh banyak orang karena durinya yang banyak. Sekaarnng ikan ini banyak dicari oleh orang untuk dijadikan kerupuk karena rasanya yang gurih dan khas. Namun dikarenakan sedikitnya petambak yang membudiyakan ikan ini, sehingga ketersediaan ikan ini terbatas. Ikan bandeng payus ini hanya ada pada bulan-bulan tertentu saja terutama pada musim hujan. Tidak terkecuali UMKM Sumber Jokotole, UMKM ini juga memanfaatkan ikan bandeng payus untuk dijadikan produk kerupuk. Hal ini terkadang menyebabkan UMKM Sumber Jokotole tidak bisa memenuhi permintaan konsumen. Sehingga untuk mensiasati ketersediaan ikan UMKM ini harus melakukan manajemen stok untuk memenuhi dari permintaan konsumen. Meskipun ketersediaan ikan terbatas UMKM Sumber Jokotole tetap ingin menjaga kualitas dari produk nya.

UMKM Sumber Jokotole juga memiliki masalah pada kualitas produk yang dihasilkan dimana penjualan perbulannya terkadang mengalami kenaikan maupun penurunan yang tidak signifikan. UMKM ini belum mempunyai standar komposisi bahan baku sehingga kualitas dan rasa sering berbeda. Selain itu, kadar air kerupuk mentah yang masih tinggi yaitu 12,77% menyebabkan kerupuk tidak bisa langsung digoreng harus dijemur terlebih dahulu kurang lebih 6 jam baru bisa mengembang secara maksimal. Masalah-masalah tersebut menimbulkan komplain dari para konsumen nya. Komplain-komplain tersebut hanya komplain semata, konsumen hanya ingin UMKM Sumber Jokotole memperbaiki kualitas produk nya, tidak sampai mengembalikan produk yang sudah dibeli. Data penjualan pada bulan Agustus 2018 hingga bulan Juli 2019 mengalami kenaikan dan penurunan yang sangat signifikan. Berikut merupakan grafik penjualan kerupuk ikan bandeng payus UMKM Sumber Jokotole:



Gambar 1.1 Grafik Penjualan Kerupuk Ikan Bandeng Payus

Dapat dilihat dari grafik diatas bahwa pada bulan-bulan tertentu omset penjualan dapat meningkat hingga 100% namun pada bulan-bulan tertentu juga omset penjualan menurun hingga 100%. Karena permasalahan tersebut UMKM Sumber Jokotole ingin melakukan perbaikan kualitas produk nya dengan cara membuat standar komposisi bahan untuk menambah permintaan pasar. Pengeluaran yang dikeluarkan UMKM Sumber Jokotole perbulannya sebesar 10% dari pemasukan. Pengeluaran tersebut digunakan untuk membeli bahan baku maupun bahan tambahan pembuatan kerupuk. Dalam sehari UMKM Sumber Jokotole hanya memproduksi satu jenis produk kerupuk saja dengan 4 kali pembuatan adonan. Bahan baku yang digunakan mencapai 20 kg (20.000 gr) per harinya dan produk yang dihasilkan sebanyak 40 bungkus dengan berat per bungkusnya adalah 500 gr. Harga untuk kerupuk ikan bandeng payus per 500 gr adalah Rp. 35.000. UMKM Sumber Jokotole memiliki tenaga kerja sebanyak 3 sampai 5 orang. Untuk pemasaran produk UMKM Sumber Jokotole dipasarkan di daerah Surabaya dan Bangkalan.

Dalam penelitian ini penulis ingin fokus meneliti mengenai pengaruh dari perbandingan ikan bandeng payus dengan tepung tapioka serta proporsi air nya terhadap sifat organoleptik, sifat fisik, dan kadar air dari kerupuk ikan bandeng payus pada UMKM Sumber Jokotole. Komposisi yang digunakan UMKM Sumber Jokotole pada sekali pembuatan adonan adalah; ikan bandeng payus 2,5 kg (2.500 gr), tepung tapioka 5 kg (5.000 gr), dan air 5 gelas (1.200 ml). Dikarenakan belum adanya standar komposisi yang tepat dari kerupuk bandeng payus sehingga kualitas produk yang dihasilkan terkadang tidak sesuai setiap bulannya, misalnya tekstur kerupuk tidak begitu mengembang pada saat di goreng meskipun menggunakan bahan dan komposisi yang sama. Dari masalah tersebut penulis ingin fokus pada perbaikan kualitas dari kerupuk ikan bandeng payus UMKM Sumber Jokotole dengan membuat standar komposisi agar dapat memenuhi permintaan konsumen dan menambah permintaan pasar, dengan menggunakan penyelesaian *Design of Experiment* metode faktorial 2x2 dan analisis data menggunakan uji *Chi-Square*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan ulasan latar belakang diatas rumusan masalah yang dapat diperoleh adalah sebagai berikut:

1. Apakah perbandingan ikan dengan tepung tapioka dan proporsi air berpengaruh terhadap sifat organoleptik kerupuk ikan bandeng payus?
2. Apakah perbandingan ikan dengan tepung tapioka dan proporsi air berpengaruh terhadap sifat fisik kerupuk ikan bandeng payus?
3. Berapa kadar air masing-masing produk percobaan kerupuk ikan bandeng payus?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh perbandingan ikan dengan tepung tapioka dan proporsi air terhadap sifat organoleptik kerupuk ikan bandeng payus.
2. Mengetahui pengaruh perbandingan ikan dengan tepung tapioka dan proporsi air terhadap sifat fisik kerupuk ikan bandeng payus.
3. Mengetahui masing-masing kadar air produk percobaan kerupuk ikan bandeng payus.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh dari penelitian yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Sebagai salah satu usulan untuk membantu UMKM Sumber Jokotole untuk membuat standar komposisi dari produk kerupuk ikan bandeng payus.
2. Untuk memperbaiki kualitas dari kerupuk ikan bandeng payus UMKM Sumber Jokotole.

1.5 Batasan Masalah

Pada penelitian ini dilakukan pembatasan masalah agar penelitian tetap fokus pada rumusan dan tujuan yang telah ditetapkan. Batasan masalah pada penelitian yang akan dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Penelitian yang akan dilakukan pada kerupuk ikan bandeng payus UMKM Sumber Jokotole.
2. Faktor luar seperti bahan tambahan (MSG, gula, garam, bawang putih, minyak goreng), lama penyimpanan bahan, suhu udara, lama penjemuran, proses pengukusan, dan proses penggorengan tidak diteliti dalam penelitian ini.

1.6 Asumsi

Asumsi yang digunakan selama penelitian adalah sebagai berikut:

1. Tidak terjadi perubahan komposisi oleh pihak UMKM Sumber Jokotole selama proses penelitian dilakukan (pengambilan data).
2. Meskipun syarat-syarat dan prosedur tidak sama dengan SNI namun hasil tidak berbeda dengan SNI.
3. Pembuatan sampel diasumsikan seragam (tebal tipis nya pemotongan kerupuk, waktu penjemuran, cara penggorengan).

1.7 Sistematika Penulisan Laporan

Adapun sistematika penulisan laporan untuk proposal penelitian yang diajukan adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab I Pendahuluan berisi tentang latar belakang yang melatarbelakangi penelitian tugas akhir sekaligus rumusan permasalahan, tujuan yang ingin dicapai dari penelitian, manfaat dari penelitian, batasan penelitian, asumsi, dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab II Tinjauan Pustaka menjelaskan tentang teori-teori yang akan diperlukan dalam mendukung penyelesaian penyusunan laporan penelitian.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab III Metodologi Penelitian membahas mengenai jenis penelitian, variabel penelitian, waktu dan tempat penelitian, alat dan bahan penelitian, instrumen penelitian, teknik pengambilan data, prosedur pengolahan dan analisis data, metode penyelesaian, penarikan kesimpulan dan saran, serta *flowchart* penelitian.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab IV Hasil dan Pembahasan menjelaskan tentang tahapan-tahapan penelitian, mulai dari awal penelitian hingga diperoleh hasil penelitian.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab V Kesimpulan dan Saran menjelaskan tentang kesimpulan dari hasil penelitian yang telah dilakukan, serta saran penelitian sebagai bahan pertimbangan yang dapat dilakukan di masa yang akan datang..