

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kelebihan singkong salah satunya menjadi sumber karbohidrat bagi tubuh manusia pada posisi urutan ketiga setelah komoditas pertanian penyumbang sumber karbohidrat tinggi seperti padi dan jagung yang ada di Indonesia. Kandungan karbohidrat dan serat yang tinggi ada pada singkong karena mengandung komposisi kimiawi terdiri dari kadar air sekitar 60%; kadar abu 1%; pati 35%; serat kasar 2,5%; kadar protein 1%; dan kadar lemak 0,5%. Hal tersebut yang menyebabkan keberadaan tanaman singkong di Indonesia melimpah sehingga bahan pangan alternatif pengganti beras. Singkong merupakan komoditas pertanian yang dapat diolah dengan berbagai macam cara dan menghasilkan beragam jenis produk hasil olahan. Singkong dapat diolah menjadi olahan langsung, produk intermediet, tepung kasava termodifikasi, sagu kasbi, kasoami, dan bioproses (Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 2011).

Harsita dan Amam (2019) menyatakan bahwa singkong dapat mendorong perubahan konsentrasi glukosa yang ada dalam darah dengan adanya kandungan karbohidrat yang tinggi sebesar 63,6 gram dan lemak yang rendah sebesar 0,3 gram. Singkong juga memiliki manfaat bagi tubuh yang baik dan jumlah produksinya yang besar sehingga dapat menaikkan indikator ketahanan pangan di Indonesia. Selain itu, tanaman singkong mampu tumbuh pada daerah yang memiliki curah hujan yang rendah sehingga berpotensi untuk dapat ditanam di seluruh daerah di Indonesia. Hal tersebut didukung pernyataan oleh Maghfiroh dan Nuswardhani (2019), singkong relatif mudah untuk tumbuh dan tidak memerlukan banyak pengairan. Bahkan singkong mampu bertahan hidup tanpa adanya pengairan.

Keberadaan singkong yang melimpah tetapi belum dimanfaatkan secara optimal. Hal tersebut ditunjukkan bahwa menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2019, produksi singkong di Provinsi Jawa Tengah berkisar 2,9 juta ton. Kabupaten Cilacap merupakan salah satu daerah yang

memproduksi singkong cukup banyak. Produksi singkong pada Kabupaten Cilacap mencapai 98 ribu ton dan produktivitas singkong sebanyak 255 kuintal/ha. Banyaknya komoditas singkong tersebut masih belum dapat dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat daerah Kabupaten Cilacap. Masih rendahnya kesadaran mereka akan pengolahan singkong menjadi produk yang lebih bernilai agar menjadi salah satu bentuk diversifikasi pangan.

Komoditas singkong juga dapat mudah membusuk apabila tidak diolah atau ditangani dengan cara yang baik. Walaupun singkong disimpan di dalam lemari pendingin, singkong tidak dapat bertahan lama. Adanya warna biru gelap merupakan gejala kerusakan pada singkong yang terjadi karena terbentuk asam sianida dan dapat menjadi racun bagi manusia yang mengonsumsinya (Muntoha dkk., 2015). Menurut Jamaluddin (2018), tujuan proses penggorengan pada hasil olahan singkong seperti keripik manggleng bertujuan untuk meningkatkan karakteristik warna, aroma, dan rasa. Selain itu, dengan pengolahan menggunakan penghantar panas minyak dapat menginaktifkan enzim dari mikroorganisme patogen dan menurunkan aktivitas air dalam singkong sehingga mampu menghambat pertumbuhan mikroorganisme. Dengan hal tersebut, tingkat keawetan dari komoditas singkong dapat lebih terjaga.

Banyaknya masyarakat/petani di daerah Kabupaten Cilacap yang memiliki tekad untuk membudidayakan tanaman singkong karena memiliki peluang bisnis bagi usaha kecil dan menengah (UKM) yang cerah dan untuk kedepannya bisa menjadi salah satu pilihan usaha bagi masyarakat, serta peluang pengembangannya masih terbuka luas. Namun, sayangnya untuk masyarakat tersebut masih menjual singkong dengan harga yang rendah. Harga singkong yang telah matang dipanen dan siap dijual berkisar seharga Rp.2000–3000 per kilogram. Selain itu, singkong tidak memiliki nilai jual kembali apabila telah mengalami pembusukan secara otomatis, biasanya 3 hari setelah dipanen. Petani singkong lebih memilih mengolahnya menjadi pakan ternak (Setyawati dkk., 2021). Menurut Muntoha dkk (2015), salah satu langkah untuk menambah nilai jual singkong adalah dengan mengolah menjadi produk olahan

yang memiliki daya tarik tersendiri untuk konsumen singkong. Dengan segala manfaat yang dikandungnya, singkong pun sering diolah menjadi olahan lain yang memiliki nilai ekonomis tinggi, salah satunya diolah menjadi keripik manggleng. Oleh karena itu, singkong tersebut sangat penting diolah menjadi produk keripik manggleng.

Keripik manggleng merupakan salah satu camilan yang menjadi salah satu oleh-oleh khas dari Kabupaten Cilacap yang sangat banyak diminati oleh wisatawan dan masyarakat lokal. Berdasarkan Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian (2011), keripik manggleng merupakan salah satu olahan langsung dari komoditas singkong. Menurut Ariviadi dkk (2021), menyatakan bahwa camilan manggleng berasal dari pengolahan singkong yang telah dikukus lalu dipotong menjadi irisan yang tipis-tipis kemudian digoreng dan diberi bumbu dengan rasa asin atau manis pedas. Camilan keripik manggleng tersebut dapat menambah nilai jual dari komoditas singkong itu sendiri. Putra dan Suwandi (2020), menyatakan bahwa karakteristik keripik manggleng manis pedas yaitu memiliki tekstur yang renyah dan rasanya yang tidak membosankan karena dimasak dengan bumbu seperti gula merah, cabai, bawang merah, bawang putih, dan garam sehingga menghasilkan rasa manis pedas pada keripik manggleng tersebut.

Salah satu Industri Rumah Tangga (IRT) ataupun Usaha Kecil Menengah (UKM) yang memproduksi manggleng adalah UKM “Thoha Snack”. UKM “Thoha Snack” adalah UKM yang memproduksi manggleng dengan dua varian rasa yaitu rasa original dan manis pedas. UKM “Thoha Snack” dirintis oleh Bapak Thoha sejak tahun 1998 dan sekarang pengelolaan UKM tersebut dipindahtangankan atau dialihkan kepada anaknya yang bernama Ibrahim Hasan. Oleh karena itu, saat ini UKM “Thoha Snack” dikelola oleh Bapak Hasan. UKM “Thoha Snack” berlokasi di Jalan Kalidonan Nomor 75 RT 04 RW 21, Kelurahan Donan, Kecamatan Cilacap Tengah, Kabupaten Cilacap, Jawa Tengah, Indonesia. UKM “Thoha Snack” sudah memiliki sertifikasi P-IRT dan HALAL oleh pemerintah. UKM “Thoha Snack” menjadi salah satu produsen keripik manggleng terkenal dan menjadi pemasok keripik manggleng

pada berbagai toko oleh-oleh di Kabupaten Cilacap. Akan tetapi, pemilik UKM tersebut belum menerapkan konsep CPPB dengan baik. Hal tersebut dapat dilihat pada proses produksi keripik manggleng pada UKM “Thoha Snack”, pada proses produksi keripik manggleng masih banyak yang belum sesuai dengan konsep CPPB dan dapat berpotensi mengakibatkan kontaminasi pada produk pangan yang dihasilkan. Oleh karena itu, perlu adanya perbaikan supaya produk pangan yang dihasilkan oleh UKM tersebut aman dan layak untuk dikonsumsi.

Kualitas produk keripik manggleng dipengaruhi oleh salah satu faktor yaitu pada proses penggorengan. Proses penggorengan dapat mempengaruhi mutu bahan yang digoreng. Pada proses penggorengan perlu dilakukan pengaturan dan pengawasan suhu. Menurut Jamaluddin (2018), menyatakan bahwa penggorengan dengan suhu rendah mampu memberi warna terang pada produk hasil gorengan dan tidak akan mengalami kerusakan mutu akibat suhu yang terlalu tinggi (*over cooked*). Namun, penggorengan dengan suhu rendah, dapat memakan banyak waktu sehingga tidak cocok digunakan untuk memenuhi permintaan konsumen yang dalam waktu yang singkat. Selain itu, penggorengan dengan suhu tinggi dapat menyerap banyak minyak oleh bahan yang dapat mempengaruhi rasa dan tekstur pada hasil akhir produk yang digoreng.

Sementara itu, penggorengan menggunakan suhu tinggi dapat mempersingkat waktu proses penggorengan dan bahan dapat lebih sedikit menyerap minyak. Akan tetapi, produk akan lebih mudah mengalami *over cooked* sehingga akan merusak mutu produk tersebut. Penggorengan dengan suhu tinggi juga akan mengakibatkan terbentuknya kerak dan warna gelap pada permukaan produk yang dapat mempengaruhi proses pindah massa pada bahan yang digoreng dan tekstur yang lebih keras. Oleh karena itu, perlu adanya pengaturan suhu penggorengan secara bertahap untuk menjaga mutu produk agar tetap baik. Penggunaan suhu rendah di awal penggorengan untuk menghindari terjadinya kerusakan akibat *over cooked* dan terbentuknya kerak lebih cepat. Apabila bagian dalam bahan sudah cukup panas, dilakukan peningkatan suhu

yang lebih tinggi sehingga didapatkan tekstur yang renyah, warna keemasan, rasa, dan aroma yang diinginkan pada bahan yang digoreng tersebut (Jamaluddin, 2018).

Perusahaan pangan, dalam hal ini Usaha Kecil Menengah (UKM) ataupun Industri Rumah Tangga (IRT), perlu untuk menerapkan sistem penjaminan mutu supaya UKM atau IRT tersebut dapat memperkuat persaingan industri pada era global ini. Sistem penjamin mutu yang dapat dilakukan oleh suatu UKM atau IRT salah satunya dengan penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB). Industri keripik manggleng umumnya masih berskala industri rumah tanggadan hanya sebagian kecil saja yang berskala menengah atau besar. Akan tetapi, banyak dari industri olahan berskala kecil dan menengah tersebut masih mengolah manggleng dengan cara yang sederhana sehingga sering ditemui hasil produk yang tidak sesuai dengan aturan CPPB, kelayakan konsumsi, dan tidak berbahaya bagi kesehatan. Manggleng yang sudah memenuhi standar mutu pangan banyak dipilih oleh konsumen. Keadaan ini menyebabkan daya saing UKM keripik manggleng juga menjadi rendah diakibatkan minimnya penerapan CPPB pada UKM manggleng. Selain itu, hal ini menyebabkan manggleng yang dihasilkan sangat bervariasi dalam hal kualitas, terutama kerenyahan yang menjadi faktor penentu dalam mempengaruhi permintaan konsumen (Herlambang dkk., 2018).

Salah satu langkah yang dapat dilakukan untuk meningkatkan daya saing UKM manggleng dengan tujuan mendapatkan kualitas baik, tidak berbahaya bagi kesehatan, tersedia secara berkelanjutan, dan menjadi selera masyarakat dengan menyadari bahwa penjaminan mutu pangan itu penting dengan pelaksanaan CPPB di UKM tersebut (Soeka dan Jumiono, 2019). Pemberian prinsip-prinsip utama pada CPPB dan membantu UKM keripik manggleng agar mampu memenuhi beragam aturan pengolahan yang benar seperti aturan letak, gedung dan sarana dan prasarana, pengaturan organisme dan bakteri, kebersihan karyawan, dan pengaturan dan pengawasan proses. Pelaksanaan CPPB pada UKM keripik manggleng, sehingga mampu memproduksi makanan yang berkualitas, tidak berbahaya bagi kesehatan, dan selaras dengan

permintaan konsumen (Herlambang dkk., 2018).

Berdasarkan latar belakang tersebut, dilakukan penyusunan Tugas Akhir Evaluasi CPPB dengan judul “Konsep Cara Produksi Pangan yang Baik(CPPB) pada Pembuatan Manggleng di Usaha Kecil Menengah (UKM) “Thoha Snack”, Jalan Kalidonan Nomor 75 RT 04 RW 21, Kelurahan Donan, Kecamatan Cilacap Tengah, Kabupaten Cilacap.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian pada latar belakang, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi manggleng di UKM “Thoha Snack”?
2. Bagaimana evaluasi pelaksanaan prinsip CPPB pada proses produksi manggleng di UKM “Thoha Snack”?
3. Bagaimana konsep dan prinsip CPPB yang dapat dilaksanakan pada proses produksi manggleng di UKM “Thoha Snack”?

## **C. Tujuan**

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut.

1. Mengetahui proses produksi manggleng di UKM “Thoha Snack”.
2. Mengevaluasi pelaksanaan prinsip CPPB pada proses produksi manggleng di UKM “Thoha Snack”.
3. Memberi prinsip-prinsip dasar dan menentukan konsep CPPB yang sesuai untuk UKM “Thoha Snack” dalam memproduksi manggleng.

## **D. Manfaat**

Manfaat yang dapat diambil dari penulisan Tugas Akhir ini sebagai berikut.

1. Manfaat bagi penulis yaitu mampu meningkatkan pengetahuan mengenai proses produksi manggleng dan mampu menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama menempuh pendidikan di kampus.
2. Manfaat bagi UKM “Thoha Snack” yaitu mendapatkan gambaran konsep CPPB yang tepat untuk proses produksi keripik manggleng dan dapat memudahkan dalam pelaksanaannya di UKM tersebut.
3. Manfaat bagi instansi dapat mempererat dan memperluas jaringan

dengan usaha-usaha yang bergerak di bidang pangan.

4. Manfaat bagi masyarakat adalah memperoleh pengetahuan mengenai produk keripik manggleng yang baik untuk dikonsumsi dan meningkatkan keahlian masyarakat pada diversifikasi olahan singkong.

