BAB II. SEJARAH & PROSES PEMBUATAN KERUPUK MELARAT CIREBON SUMBER MARES

II.1 Landasan Teori

Perancangan laporan ini memerlukan teori-teori yang berkaitan dengan tema atau topik yang dibahas, hal tersebut dijadikan sebagai landasan teori didalam perancangan laporan ini.

II.1.1 Kota Cirebon

Kota Cirebon sendiri merupakan salah satu kota di Indonesia yang terletak di Provinsi Jawa Barat. Kota Cirebon berada disuatu wilayah yang strategis yang menjadi jalur pergerakan transportasi antara Provinsi Jawa Barat dan Provinsi Jawa Tengah, sehingga kota ini menarik dikarenakan menggambarkan dua budaya sekaligus, yakni budaya Jawa Barat dan Jawa Tengah sehingga banyak ditemukan masyarakatnya yang menggunakan bahasa Sunda dan ada yang berbahasa Jawa.



Gambar II.1 Gapura Selamat Datang di Kota Cirebon
Sumber : Dokumentasi Pribadi (Juni 2018)

Kota Cirebon banyak dikenal oleh masyarakat luas sebagai kota yang memiliki budaya islam yang kental atau biasa disebut kotanya para wali, selain itu kota Cirebon sendiri mempunyai julukan udang. Nama Cirebon ini sendiri berasal dari kata *caruban*, didalam bahasa sunda mempunyai arti campuran, hal tersebut dikarenakan budaya Cirebon sendiri mempunyai beragam budaya yang diantaranya budaya dari Sunda, Jawa, Tionghoa, dan unsur budaya Arab.

Kota ini mempunyai kuliner yang beraneka ragam, salah satunya adalah kuliner yang bernama nasi lengko, nasi jamblang, empal gentong, tahu gejrot, termasuk kerupuk melarat sendiri. Kota Cirebon sendiri mempunyai kampung produktif yang terletak didaerah Desa Gesik, Kecamatan Tengah Tani, Kabupaten Cirebon. Kampung produktif dicanangkan oleh Bupati Cirebon Drs. H. Sunjaya Purwadisastra, MM. M.Si pada tanggal 15 Desember 2014. Program tersebut merupakan suatu program yang dirancang untuk mendorong bagi kemajuan serta kesejahteraan masyarakat didesa Gesik sendiri dengan menciptakan kesempatan kerja untuk masyarakat didaerah pedesaan tersebut melalui industri rumahan berskala kecil, dari adanya program kampung produktif tersebut diharapkan Sumber Daya Manusia yang terdapat didesa gesik dapat bertumbuh menjadi SDM yang berkualitas dan mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat.



Gambar II.2 Gapura Kampung Produktif
Sumber : Dokumentasi Pribadi (Juni 2018)

II.1.2 Industri Rumahan

Industri rumahan merupakan suatu kegiatan usaha yang mengolah bahan mentah maupun bahan setengah jadi yang pada akhirnya dapat memiliki nilai jual untuk mendapatkan sebuah keuntungan. *Home industry* merupakan suatu industri yang dikerjakan dirumah dan berskala kecil. Menurut kamus bahasa Indonesia pengertian *home* adalah rumah, sedangkan *industry* mempunyai arti perusahaan yang memproduksi barang-barang (Trisno Yuwono, 1994, h.208).

Kota Cirebon sendiri sangatlah sulit untuk mengembangkan industri berskala besar dikarenakan keterbatasan lahan yang dimiliki, sehingga pemerintah setempat hanya bisa mendorong melalui industri yang berskala kecil untuk terus berkembang, hal itulah yang menjadikan Kota Cirebon terdapat banyak sektor industri rumahan.

Dalam suatu industri rumahan tentunya terdapat berbagai aspek guna untuk mendukung berjalanya industri tersebut. Aspek tersebut diantaranya, modal, bahan baku, tenaga kerja, pemasaran, pendistribusian, hingga konsumen.



Gambar II.3 Industri Rumahan Kerupuk Melarat
Sumber : Dokumentasi Pribadi (Juni 2018)

II.1.3 Kuliner

Culinary dalam Bahasa Inggris mempunyai arti yang berhubungan dengan segala hal yang berkenaan dengan masak memasak, dalam bahasa Indonesia sendiri diistilahkan dengan kata kuliner.

Disetiap negara pasti mempunyai sejarah dan tradisi budaya mengenai kuliner, hal tersebut akan tetap dipertahankan dan dikembangkan sebagai suatu identitas khas suatu daerah, termasuk kuliner khas Indonesia pun demikian yaitu ingin dapat mempertahankan warisan dan budaya khususnya dalam segi kuliner. Mengingat Indonesia mempunyai beragam macam kuliner khas dan cita rasa yang berbeda

pula yang sesuai dengan kondisi atau hasil pangan disetiap daerah. Kuliner menjadi sangat penting sebagai budaya bangsa, Indonesia memiliki banyak keanekaragaman makanan berbeda antar daerah yang harus dijaga agar tidak diklaim oleh negara lain. Seperti halnya tarian, kuliner adalah bagian dari identitas budaya Indonesia.

II.1.4 Ragam Kuliner Indonesia

Setiap kuliner nusantara adalah suatu kebanggaan masyarakat Indonesia. Tentunya kuliner khas di Indonesia memiliki ciri khas yang unik, menarik, penuh cita rasa. Alamsyah,Yuyun, (2008) menjelaskan “bangsa Indonesia terdiri dari berbagai suku. Tiap suku memiliki masakan dengan karakter dan keunikannya sendiri. Jika dijumlahkan ratusan masakan yang ada tentunya merupakan sumber kekayaan budaya yang tidak ternilai harganya” (h.2).



Gambar II.4 Rendang
Sumber://www.cdn2.tstatic.net/tribunnews/foto/bank/images/
rendang_20180405_095334.jpg
(Diakses 10 Mei 2018)

Indonesia terbagi menjadi 3 wilayah, diantaranya Indonesia bagian barat, Indonesia bagian tengah, dan Indonesia bagian timur. Pada setiap daerah atau wilayah tersebut memiliki ragam kuliner yang berbeda, salah satunya adalah rendang, kuliner khas yang berasal dari Kota Padang. Rendang merupakan suatu makanan khas yang menggunakan daging dan santan kelapa sebagai olahan bahan utamanya, makanan khas ini biasanya menggunakan rempah-rempah yang banyak dan memiliki cita rasa yang kuat.

Wilayah Indonesia tengah mempunyai makanan khas yang bernama ayam betutu, makanan khas ini berasal dari kota Bali, yang mempunyai cita rasa yang khas terutama pada bumbunya. Ayam betutu ini berbahan dasar daging ayam utuh, kemudian daging ini biasanya dibubuhi bumbu atau rempah yang diletakkan di bagian tengah dari ayamnya.



Gambar II.5 Ayam Betutu
Sumber :https://www.pegipegi.com/travel/wp-content/uploads /2015/11/Resep-Ayam-Betutu1449057883626.jpg
(Diakses 10 Mei 2018)

Pada wilayah Indonesia timur mempunyai kuliner khas yang bertekstur kenyal, lengket, menyerupai lem dengan rasanya yang tawar, kuliner khas tersebut berasal dari Maluku dan papua yang bernama papeda.



Gambar II.6 Papeda
Sumber: //www.makanan-indonesia.weebly.com/uploads/9/0/0/4/90046471/papeda_orig.jpg
(Diakses 10 Mei 2018)

II.5 Makanan Tradisional

Makanan merupakan suatu olahan panganan yang telah dihidangkan dan siap disantap. Makanan sendiri diolah terlebih dahulu dari bahan yang telah disiapkan dengan melewati tahap dimasak terlebih dahulu, sedangkan yang termasuk dalam makanan tradisional sendiri adalah suatu makanan atau minuman yang telah ada pada saat zaman dahulu, tahap pengolahannya dengan cara tradisional.

Daya tarik makanan, seperti warna, bentuk, tekstur, hingga rasa, merupakan hal yang penting dalam menilai makanan yang siap hidang (Soekarto, 1990). Makanan tradisional adalah suatu makanan yang dapat disantap oleh beberapa generasi, hidangan yang cocok dengan selera tidak bertentangan dengan agama, kepercayaan masyarakat setempat, dan terbuat dari bahan makanan serta bumbu-bumbu yang tersedia setempat (Sastroamidjojo, 1995).



Gambar II.7 Kuliner Nusantara
Sumber ://www.alidesta.files.wordpress.com/2015/04/kuliner-indonesia.jpg?w=851&h=456
(Diakses10 Mei 2018)

Makanan tradisional yang ada dinegara Indonesia merupakan olahan asli dari masyarakat setempat yang berada disetiap wilayah di Indonesia, dimulai dari makanan pembuka, makanan utama, makanan pendamping, hingga camilan. Sebagai contoh makanan khas dari Kota Cirebon mempunyai daya tarik yang sangat luar biasa, makanan tersebut diantaranya terdapat, nasi jamblang, empal gentong, tahu gejrot, nasi lengko, kerupuk melarat, dan lain-lain.

II.1.6 Kerupuk

Kerupuk adalah salah satu jenis makanan pendamping yang berbahan dasar tepung tapioka yang dicampur dengan daging, udang, ikan sebagai penambah rasa. Kerupuk mempunyai berbagai pengertian diantaranya salah satunya adalah kerupuk merupakan makanan pendamping yang terkenal, mudah dalam cara pembuatannya, berbagai jenis, warna, hingga rasa, dan disukai oleh masyarakat luas atau berbagai lapisan usia (Wahyuni,2007). Kerupuk dibuat dengan membuat adonan dan dikukus sebelum dipotong secara tipis, dan setelahnya dikeringkan dibawah terik sinar matahari, dan selanjutnya digoreng dengan minyak goreng.

Di Indonesia terdapat berbagai macam kerupuk, salah satunya adalah kerupuk Palembang yang merupakan makanan khas dari Kota Palembang, setelah itu kerupuk kulit atau *dorokdok* yang berasal dari Kota Garut, kerupuk jengkol yang dapat dijumpai di kawasan Jawa Barat, dan tentunya yang sangat paling umum dijumpai adalah kerupuk mawar atau biasa disebut kerupuk *blek*, dan kerupuk udang, dikarenakan kedua kerupuk ini sangatlah dikenal oleh masyarakat Indonesia. Kerupuk *blek* merupakan kerupuk yang sudah terkenal, diberbagai daerah di Indonesia kerupuk ini mempunyai nama sebutan tersendiri seperti kerupuk putih, dan juga ada yang menyebut kerupuk *blek*, yang dikarenakan biasa dijual didalam wadah persegi yang terbuat dari seng atau yang kerap disebut *blek*.



Gambar II.8 Kerupuk Mawar atau Kerupuk *blek*.
Sumber ://www.apoteksemper.com/artikel/fakta-kesehatan-tentang-kerupuk-uyel anda/
(Diakses 10 Mei 2018)

Kerupuk *blek* adalah salah satu kerupuk yang sangat cocok untuk dijadikan sebagai lauk pelengkap saat memakan nasi, selain pada rasanya yang enak dan gurih, rasa khas dari kerupuk ini dapat menambah selera makan, sedangkan kerupuk udang adalah jenis kerupuk yang berasal dari Sidoarjo, Jawa Timur. Kerupuk ini terbuat dari bahan utama yaitu adonan tepung tapioka dan udang rebon atau udang yang berukuran kecil yang ditumbuk secara halus yang kemudian diberi bumbu rempah. Seperti halnya kerupuk *blek*, kerupuk ini telah banyak diketahui dari zaman dahulu, selain itu juga kerupuk ini sangat mudah untuk ditemui dikarenakan kerupuk ini telah tersebar diseluruh wilayah Indonesia.



Gambar II.9 Kerupuk Udang
Sumber ://www. magazine.job-like.com/jenis-kerupuk-yang-paling-digemari/kerupuk-udang-2/(Diakses 10 Mei 2018)

II.2 Objek Penelitian

Objek penelitian berpusat kepabrik kerupuk melarat Sumber Mares, data-data diperoleh lebih mengenai sejarah kerupuk, sejarah pabrik, hingga cara proses pembuatan kerupuk melarat, yang didapatkan melalui proses wawancara kepada pemilik usaha kerupuk melarat Sumber Mares.

II.2.1 Sejarah Kerupuk Melarat

Usaha kerupuk melarat sumber mares merupakan usaha yang diturunkan dari generasi kegenerasi yang sekarang telah turun ke generasi ketiga yang diteruskan oleh Akhmad Saefulloh. Beliau menuturkan bahwasanya awal mula membangun usaha kerupuk melarat karena dulu masyarakat Cirebon dan sekitarnya memiliki kebiasaan makan nasi dengan kerupuk.

Pada saat waktu itu diwilayah Cirebon dan sekitarnya, hanya terdapat satu jenis kerupuk saja yaitu kerupuk udang, dimana tepatnya pada tahun 1928-an dunia sedang mengalami depresi ekonomi, sehingga dampaknya juga dirasakan di negara Indonesia, khususnya dirasakan oleh para pelaku usaha kerupuk yang merasakan lonjakan harga minyak yang sangat tinggi pada saat itu. Dengan adanya dampak dari depresi ekonomi tersebut, para pelaku usaha berpikir keras agar dapat mempertahankan setiap geliat usahanya dan akhirnya para pelaku usaha mencoba inovasi baru yaitu mengganti media penggorengan yang asalnya memakai minyak goreng dan diganti menggunakan pasir, guna untuk memangkas biaya produksi, dikarenakan biaya produksi memakai minyak goreng menjadi ikut melonjak, hal tersebut adanya terjadi dampak dari depresi ekonomi tersebut.



Gambar II.10 Kerupuk Melarat Khas Cirebon
Sumber : Dokumentasi Pribadi (Januari 2018)

Pada awalnya nama dari kerupuk ini bukanlah kerupuk melarat, melainkan kerupuk *mares*. Arti dari *mares* sendiri diambil dari kata lemah, yang berarti tanah atau pasir, dan kata *ngeres* yang berarti kasar, sehingga jika digabungkan akan menghasilkan arti tanah atau pasir yang kasar, maka disebut kerupuk mares dikarenakan terdapat proses pengolahan yang digoreng memakai pasir yang kasar. Seiring berjalannya waktu, nama kerupuk mares ini berubah menjadi kerupuk melarat hal tersebut dikarenakan, tepatnya pada tahun 1978-an masyarakat di Indonesia telah menganggap atau memandang kerupuk melarat sebagai makanan yang terpinggirkan, terbuang, dikarenakan pandangan dari masyarakat bahwa kerupuk melarat adalah makanan yang diperuntukan hanya untuk orang yang kurang mampu atau orang yang miskin, sehingga terjadi perubahan nama.

Selain unik dari segi nama, kerupuk ini mempunyai keunikan didalam proses penggorengannya berbeda dengan kerupuk-kerupuk lain yang di proses atau diolah menggunakan minyak. Namun, berbeda dengan pengolahan kerupuk ini yang menggunakan pasir. Pasir yang digunakan sebagai media penggorengan bukanlah pasir biasa, namun melainkan pasir yang berasal dari daerah pegunungan yang telah diolah sedemikian rupa, dan dibersihkan sehingga dapat digunakan sebagai media penggorengan kerupuk tersebut. Selain itu kerupuk ini juga mempunyai ciri khas atau keunikan dalam segi warna yang menggunakan pewarna makanan, kerupuk ini mempunyai 3 warna yang diantaranya adalah warna, merah, kuning, serta putih.

Bila ditinjau dari segi bahan yang digunakan, kerupuk melarat ini menggunakan bahan dasar dari tepung tapioka, garam, dan bawang putih, kerupuk ini mempunyai rasa gurih, dan sangat renyah sehingga sangat cocok jika disantap bersama dengan sambal atau dibuat cemilan, dan untuk saat ini masyarakat sudah mulai sadar akan kesehatan terutama tingginya kadar kolesterol, maka kerupuk melarat mempunyai jaminan bebas kolesterol karena digoreng dengan pasir.

Kerupuk melarat yang mempunyai nama *brand* Sumber Mares ini, mulai beroperasi pada tahun 1977, dan kini diteruskan oleh Akhmad Saefulloh yang merupakan keturunan dari pembuat pertama kerupuk melarat sendiri, resep kerupuk yang didapatkannya dari keluarga yang sudah turun temurun sampai tiga generasi. Saat itu kerupuk melarat belum banyak disukai oleh masyarakat Cirebon dan popularitasnya kalah jauh dibandingkan dengan kerupuk udang atau kerupuk kakap yang rasanya enak dan gurih, hal itu terjadi dikarenakan pada saat itu kerupuk ini sendiri kurang diminati dikarenakan masyarakat menganggap bahwa kerupuk melarat adalah salah satu makanan yang dikhususkan untuk orang yang kurang mampu.

Pada waktu itu teknik distribusi kerupuk melarat dilakukan dengan cara menjajakan langsung kepada setiap toko oleh-oleh maupun ke setiap pasar yang berada disekitaran Kota Cirebon, namun kini para pembeli datang sendiri ke pabriknya yang terletak di Jl. Ki Ageng Tapa Rt. 01/ Rw. 01, blok Mesjid,

Kecamatan Tengah Tani, Cirebon, Jawa Barat, dengan menggunakan bebagai jenis kendaraan, selain itu terdapat juga para pedagang yang langsung datang ke pabrik kerupuk sumber mares. Kini usaha kerupuk melarat mulai menjamur khususnya diwilayah Cirebon, dikarenakan peluang usaha yang sangat menggiurkan, dan kerupuk melarat tersebut digemari oleh para wisatawan yang berkunjung dari kota tersebut.



Gambar II.11 Pemilik Usaha Kerupuk Melarat Sumber Mares
Sumber : Dokumentasi Pribadi (Januari 2018)

II.2.3 Jenis Kegiatan Usaha

Jenis kegiatan usaha yang di kaji dalam proses pembuatan karya tulis adalah jenis usaha yang bergerak dibidang makanan, khususnya panganan cemilan atau makanan pendamping yaitu kerupuk melarat yang diproduksi secara sederhana dengan menggunakan bahan baku yang mudah diperoleh dan proses pengolahan yang unik dengan menggunakan pasir sebagai media penggorengan menggantikan minyak goreng. Jenis kegiatan usaha kerupuk melarat ini berbasis *home industry*, dimana semua kegiatan usahanya dipusatkan dirumah. Dengan memanfaatkan dapur dan halaman belakang rumah, Akhmad Saefulloh selaku pemilik usaha berhasil menyulap rumahnya menjadi ladang bisnis.

II.2.4 Kegiatan Usaha Kerupuk Melarat

Usaha Kerupuk melarat yang dilakukan oleh Akhmad Saefulloh bisa dikatakan memiliki prospek yang menguntungkan karena permintaan akan kerupuk dari produsen setiap bulannya selalu bertambah. Namun dalam perkembangannya, usaha yang dilakukan oleh Akhmad Saefulloh sempat mengalami kebangkrutan. Akhmad Saefulloh bercerita, beliau pernah merugi besar karena kerupuk yang dibuatnya rusak akibat jamur, karena tidak bisa dijemur pada saat itu jumlahnya lumayan banyak, sampai 4 kuintal. Produksi kerupuk melarat diakui oleh Akhmad Saefulloh mengalami peningkatan tajam memasuki bulan Ramadhan. Menurutnya, bulan Ramadhan bulan yang penuh berkah. Penjualan pun selalu meningkat, sedangkan dalam sehari, kerupuk melarat sumber mares biasanya bisa memproduksi 4 kuintal kerupuk mentah.

II.2.5 Ketenagakerjaan

Tenaga kerja dalam proses pengolahan produksi usaha kerupuk melarat sumber mares ini dengan memberdayakan masyarakat setempat, dengan diberdayakannya masyarakat setempat dirasa mampu meningkatkan tingkat perekonomian dan kesejahteraan masarakat sekitarnya tanpa susah payah merekrut tenaga kerja dari luar, tenaga kerja didominasi oleh para ibu rumah tangga.



Gambar II.12 Tenaga Kerja Pabrik Kerupuk Melarat Sumber Mares
Sumber : Dokumentasi Pribadi (Januari 2018)

II.2.6. Proses Pembuatan

Kegiatan produksi kerupuk melarat sendiri dilakukan sebanyak dua tahap, diantaranya tahap pertama yaitu mengolah bahan baku menjadi adonan setengah jadi, dan tahap kedua adalah mengolah bahan atau adonan setengah jadi menjadi kerupuk siap makan, siap kemas dan siap jual. Secara keseluruhan proses pembuatannya sendiri digambarkan sebagai berikut.

II.2.6.1 Proses Pengulenan Adonan

Dalam proses pembuatan adonan kerupuk melarat tidak memerlukan bahan baku yang bermacam macam, karena dalam proses pengulenannya sendiri cukup menggunakan tepung tapioka, garam, pewarna makanan, dan air panas yang melewati proses yang bernama pengulenan, sehingga dapat dibentuk menjadi suatu adonan yang diinginkan.

Pada prosesnya, dimulai dari menyiapkan tepung tapioka sebanyak 25 kg yang selanjutnya akan dimasukan kedalam wadah semacam papan, kemudian diberi garam sebanyak 0,5 kg dan pewarna makanan 50 ml, untuk pewarna ada tiga varian warna merah, kuning, dan putih. Semua bahan yang sudah tercampur dimasukan kedalam wadah tersebut kemudian diaduk hingga merata, setelah itu selagi diaduk, air yang mendidih juga dimasukan dalam adonan tersebut, selanjutnya ulek adonan tersebut hingga menjadi halus



Gambar II.13 Proses Pengulenan Adonan
Sumber : Dokumentasi Pribadi (Januari 2018)

II.2.6.2 Proses Pencetakan

Setelah pengulenan adonan kerupuk selesai, proses selanjutnya adalah pencetakan. Proses pencetakan sendiri menggunakan alat yang terbuat dari besi yang mempunyai mesin, sehingga adonan yang dimasukan kedalam alat tersebut tercetak dan keluar secara otomatis. Dalam proses pencetakannya dibantu oleh tenaga manusia dan proses pencetakan harus dilakukan secara cepat, dan tepat, karena jika tidak, adonan akan menjadi kenyal dan tidak akan menghasilkan kerupuk melarat yang baik. Hasil cetakan adonan berbentuk lembaran, setiap lembaran ukuran kerupuk setengah jadi harus sesuai dengan apa yang telah ditentukan, dan untuk hal ini dibutuhkan ketangkasan dan ketelatenan pekerja agar hasil yang diperoleh sesuai dengan apa yang diharapkan.



Gambar II.14 Proses Pencetakan Adonan
Sumber : Dokumentasi Pribadi (Januari 2018)

II.2.6.3 Proses Pengukusan & Pemindahan ke Papan Jemur

Proses pengukusan dilakukan setelah proses pencetakan adonan selesai, pengukusan dilakukan secara manual tidak menggunakan mesin oven. Proses pengukusan dilakukan menggunakan tungku yang dibuat dari tanah liat dengan bahan bakar kayu, pengukusan dilakukan kurang lebih selama 2 jam. Pengukusan dilakukan disebuah tungku yang terbuat dari tanah, tungku tersebut sudah digunakan secara turun temurun hingga tiga generasi dari zaman dahulu, penggunaan tungku ini digunakan agar rasa dan kualitas kerupuknya terjamin.

Jika pengukusan tersebut tidak lebih dari 2 jam, maka kerupuk tidak akan matang, sehingga dalam proses selanjutnya tidak akan menghasilkan kerupuk yang enak.



Gambar II.15 Proses Pengukusan Adonan
Sumber : Dokumentasi Pribadi (Januari 2018)

Setelah adonan selesai dikukus, proses selanjutnya adalah pemindahan adonan ke papan jemur, dilakukan dalam sebuah wadah yang sudah disediakan. Proses pemindahan ini harus dilakukan dengan hati-hati agar kerupuk tidak rusak, karena bahan kerupuk tersebut masih dalam keadaan basah, penyortiran kerupuk setengah jadi ke papan jemur harus dilakukan dengan benar baik dari warna dan ukuran kerupuk harus sama. Pada tahap penjemuran ini diperlukan panas dari sinar matahari yang cukup, karena jika tidak mendapatkan sinar matahari yang cukup maka kerupuk tidak kering dengan sempurna yang berakibat kerupuk tersebut tidak akan mengembang dalam proses penggorengannya.



Gambar II.16 Proses Penjemuran
Sumber : Dokumentasi Pribadi (Januari 2018)

II.2.6.4 Proses Pemotongan

Setelah dilakukan proses penjemuran, kemudian akan dilakukan pemotongan sesuai dengan ukuran yang ditentukan, hal tersebut agar proses penggorengan dapat dilakukan dengan mudah dan cepat.



Gambar II.17 Proses Pemotongan
Sumber : Dokumentasi Pribadi (Januari 2018)

II.2.6.5 Proses Penggorengan

Setelah proses penjemuran dan pemotongan kerupuk sesuai dengan ukuran yang telah ditentukan, tahap yang selanjutnya adalah proses penggorengan. Dalam penggorengan kerupuk melarat ada hal yang membedakan dengan kerupuk lainnya, dimana dalam penggorengan ini kerupuk tidak digoreng menggunakan minyak, melainkan digoreng dengan menggunakan pasir, bahan yang digunakan bukanlah pasir sembarangan, melainkan pasir yang berasal dari pegunungan yang sudah melewati proses pengayakan.



Gambar II.18 Proses Penggorengan
Sumber : Dokumentasi Pribadi (Januari 2018)

Penggunaan pasir ini menjadikan kerupuk menjadi gurih, bisa tahan lama hingga dua minggu dan tidak layu, selain itu juga pemakaian pasir ini menjadikan kerupuk tersebut bebas kolesterol, dan tentunya dapat memangkas biaya produksi.

II.2.6.6 Proses Pengemasan

Setelah kerupuk selesai digoreng, tahapan yang terakhir adalah pengemasan kerupuk. Kerupuk melarat dikemas dengan menggunakan plastik ukuran 1 kg, dan dalam segi rasa, terdapat tiga varian rasa kerupuk, diantaranya yang pertama adalah kerupuk rasa original yang mempunyai cita rasa yang asin serta gurih, selanjutnya varian rasa kedua adalah rasa pedas yang diberi bumbu khusus, dan yang terakhir adalah varian rasa baru yaitu rasa serundeng.



Gambar II.19 Proses Pengemasan
Sumber : Dokumentasi Pribadi (Januari 2018)

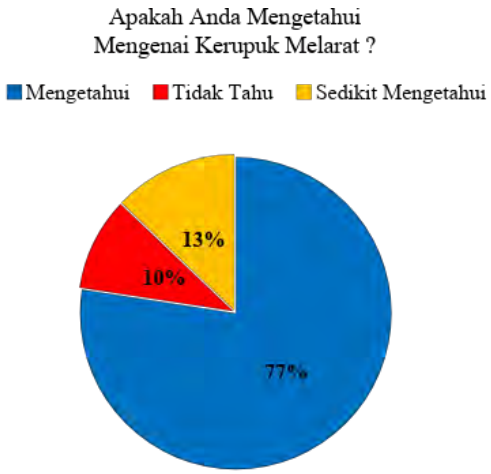
II.3 Analisis

Analisis data dari permasalahan kerupuk melarat khas Cirebon sendiri, menggunakan kuisoner yang mengambil responden secara acak. Pertanyaan kuisoner yang diajukan lebih mengenai pengetahuan seputar kerupuk melarat, dan proses pembuatan kerupuk melarat.

II.3.1 Kuisoner

Berdasarkan kuisoner dibawah sebanyak 48 orang responden menjawab mengetahui kerupuk melarat, dan sebanyak 6 responden tidak mengetahui apa itu kerupuk melarat, dan 8 orang responden menyatakan jawaban ragu dengan apa itu kerupuk melarat. Dengan adanya hasil dari kuisoner tersebut dapat dinyatakan bahwa kerupuk melarat telah diketahui khususnya oleh masyarakat.

Berdasarkan survei kuisoner yang dilakukan pada 28 April 2018, survei dari kuisoner ini telah terkumpul sebanyak 62 responden, didapat sebagai berikut :



Gambar II.20 Hasil Kuisoner 1
Sumber : Dokumentasi Pribadi

Pada hasil kuisoner yang kedua ini, dimana terdapat 62 responden. Responden yang melilih jawaban melalui internet sebanyak 11 orang, sedangkan yang memilih mendapatkan informasi melalui orang sekitar melalui mulut ke mulut sebanyak 16 orang responden, pada jawaban kuisoner sudah jarang mendengar mengenai kerupuk melarat sebanyak 27 responden, dan sebanyak 8 orang menjawab dengan jawaban yang tidak sesuai dengan pertanyaan kuisoner.



Gambar II.21 Hasil Kuisoner 2
Sumber : Dokumentasi Pribadi

Pada kuisoner yang ketiga terdapat 60 responden yang memberikan jawaban, diantaranya 19 responden menjawab mengetahui, dan sebanyak 41 responden menyatakan tidak mengetahui mengenai sejarah kerupuk melarat.



Gambar II.22 Hasil Kuisoner 3
Sumber : Dokumentasi Pribadi

Pada kuisoner mengenai pembuatan kerupuk melarat ini terdapat 58 responden yang menjawab, diantaranya sebanyak 12 responden menjawab mengetahui cara

pembuatan kerupuk melarat, dan sebanyak 46 responden yang menyatakan tidak mengetahui proses pembuatan kerupuk melarat, hal tersebut menggambarkan bahwa masyarakat tidak mengetahui tentang proses pembuatan kerupuk melarat.



Gambar II.23 Hasil Kuisoner 4
Sumber : Dokumentasi Pribadi

Berdasarkan dari jawaban survei kuisoner yang terakhir, bahwa masyarakat telah mengetahui asal dari kerupuk melarat yang berasal dari kota Cirebon, dimana sebanyak 43 responden yang menyatakan mengetahui, sedangkan yang menyatakan tidak tahu asal dari kerupuk melarat sebanyak 12 responden, dan yang menjawab ragu sebanyak 7 responden, hasil survei ini telah direspon atau dijawab sebanyak total 62 orang responden.



Gambar II.24 Hasil Kuisoner 3
Sumber : Dokumentasi Pribadi

II.5. Hasil Wawancara

Dari hasil wawancara dengan pemilik pelaku usaha kerupuk melarat yaitu Akhmad Saefulloh, ditempat pabrik Kerupuk Melarat Sumber Mares, yang berada di Jln. Ki Ageng Tapa RT. 01 / RW. 01, Blok Mesjid, Kecamatan Tengah Tani, Cirebon, Jawa Barat, pada tanggal 29 Januari 2018, mengemukakan pendapatnya bahwa kerupuk melarat kini memang kurang diminati oleh khususnya kalangan remaja, dikarenakan pengaruh dari tingginya minat makanan atau minuman yang berasal dari luar negeri khususnya *junk food* sehingga dapat mempengaruhi minat dari kalangan para remaja sendiri. Selain itu eksistensi dari kerupuk melarat ini sendiri mulai memudar dikarenakan masyarakat mulai lupa dengan keberadaan kerupuk melarat. Kerupuk melarat kini lebih menjadi buah tangan atau oleh-oleh yang khas dari Kota Cirebon sendiri.

Kerupuk melarat yang mempunyai nama *brand* Sumber Mares ini memiliki keunggulan atau kelebihan dari kompetitor produk sejenis, kerupuk melarat sumber mares memiliki cita rasa yang sangat gurih, renyah, dan rasa bumbu yang lebih meresap. Keunggulan yang lain yaitu kerupuk melarat yang di produksi oleh sumber mares ini mempunyai 3 varian rasa, dimana kerupuk melarat umumnya hanya memiliki 2 rasa saja, yakin rasa original, dan rasa pedas, namun kerupuk melarat sumber mares mencoba untuk lebih inovatif dengan menambah varian rasa yaitu rasa serundeng. Selain dari segi rasa, kerupuk melarat sumber mares ini menjadi kerupuk melarat yang terkenal dibandingkan dengan produk yang sejenis, dan juga merupakan pabrik kerupuk melarat pertama yang ada dikota Cirebon.

II.6 Resume

Kerupuk melarat adalah suatu panganan yang telah dikenal dari mulut kemulut bahkan dari zaman dahulu, dimana kini masyarakat mengenal dan mengetahui terhadap eksistensi dari kerupuk melarat sendiri. Khususnya masyarakat sudah mulai melupakan dan jarang mendapatkan sebuah informasi mengenai kerupuk melarat, hal ini dikarenakan kebanyakan masyarakat mulai melupakan makanan tersebut karena telah mulai tergesernya makanan khas oleh makanan modern yang telah menjamur di Indonesia. Selain itu masyarakat kurang memahami kerupuk melarat sendiri terutama dalam proses pembuatannya hal itu terjadi dikarenakan

kurangnya media informasi yang tersaji mengenai kerupuk melarat, padahal kerupuk melarat adalah panganan yang perlu diketahui dan dilestarikan sebagai salah satu identitas khas Kota Cirebon. Dipilihnya pabrik kerupuk melarat sumber mares sebagai media untuk mengenalkan kerupuk melarat, dikarenakan sumber mares merupakan pabrik atau industri rumahan yang pertama berdiri, selain itu, memiliki keunggulan dibanding dengan industri yang sejenis.

II.7. Solusi Perancangan

Berdasarkan pemaparan yang telah diuraikan, bahwa masyarakat perlu diberikan sebuah wadah informasi dan pengetahuan mengenai kerupuk melarat khas Cirebon, khususnya dalam segi proses pembuatannya, dengan tujuan agar masyarakat mengetahui tentang kerupuk melarat khas Cirebon ini, selain itu diharapkan juga dapat merubah pandangan masyarakat, bahwa kerupuk melarat bukan untuk dipandang sebelah mata, melainkan perlu diketahui dan dilestarikan.

Informasi atau pengetahuan yang akan dirancang melalui sebuah video dokumenter yang akan difokuskan kepada proses pembuatan kerupuk melarat khas Cirebon sendiri. Hal itu dikarenakan penyampaian informasi melalui video atau film akan dengan cepat tersampaikan kepada khalayak sasaran, dan selain itu video atau film sendiri dapat mempengaruhi psikis dari penontonnya sendiri, hal itu digunakan sebagai media agar tujuan dan manfaat dari perancangan ini serta pesan dan moral yang ingin disampaikan bisa tersalurkan dengan baik.