

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Stik adalah salah satu makanan ringan (makanan cemilan) yang dibuat dari tepung yang dibuat dengan cara dicetak serta diolah dengan cara digoreng yang memiliki rasa asin atau gurih, teksturnya keras dan renyah, berbentuk batang panjang dan mengembang dengan warna kuning kecoklatan (Oktavianingsih, 2009).

Kriteria stik atau cheese stik yang baik adalah warna kuning keemasan, beraroma tekstur khas kue, tekstur kering dan renyah, serta rasa gurih. Namun, bahan dasar yaitu tepung terigu yang digunakan untuk membuat Stik ini masih impor. Pada tahun 2019, konsumsi gandum dan terigu diprediksi masing-masing sebesar 8,42 juta ton dan 6,41 juta ton. Seiring dengan meningkatnya konsumsi, sementara produksi gandum nasional masih rendah, maka impor masih cukup besar. Produk cheese stik menjadi tren makanan ringan yang digemari masyarakat saat ini. Hampir di setiap toko penjualan oleh-oleh produk cheese stik dengan mudah ditemukan.

Bayam (*Amaranthus sp*) merupakan sayuran yang sangat kaya nutrisi, dengan kandungan rendah kalori, namun sangat tinggi vitamin, mineral dan fitonutrien lainnya. Bayam mengandung flavonoid yang berfungsi sebagai antioksidan yang dapat melindungi tubuh dari radikal bebas. Kandungan gizi per 100 g meliputi energi 100 Kj, karbohidrat 3,4 g, protein 2,5 g, betacarotene 4,1 mg, vitamin B kompleks 0,9 mg, vitamin C 52 mg (Rahayu dkk, 2013).

Salah satu cara untuk memanfaatkan potensi dari kadar bayam maka dilakukan inovasi produk pada Cheese Stik Bayam yang bertujuan untuk menambah nilai gizi stik, menarik minat pembeli karena warna hijau alami yang dihasilkan, menambah nilai ekonomis dari bayam, dan juga rasa keju yang berpadu sehingga menghasilkan citarasa yang berbeda dengan produk stik lainnya. Produk Cheese Stik Bayam dijual dalam bentuk kemasan yang sudah di goreng sehingga

mempermudah masyarakat untuk mengkonsumsinya. Mengingat belum adanya produk Cheese Stik Bayam yang dijual dipasaran, diharapkan produk ini dapat bersaing dan berpotensi untuk dikembangkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat diketahui rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana Proses Produksi Cheese Stik Bayam?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha Cheese Stik?
3. Bagaimana proses pemasaran Cheese Stik Bayam?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini adalah :

1. Melaksanakan Proses Produksi Cheese Stik Bayam.
2. Menganalisis kelayakan usaha Cheese Stik Bayam.
3. Melaksanakan proses pemasaran Cheese Stik Bayam.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, diharapkan hasil dari tugas akhir ini adalah :

1. Memberikan wawasan bagi mahasiswa untuk menciptakan usaha serta membuka lapangan kerja baru bagi masyarakat sekitar.
2. Menumbuhkan kreatifitas dan inovasi mahasiswa terhadap sumber daya yang ada di sekitar.
3. Sebagai referensi baru untuk mahasiswa lain yang membutuhkan.