

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan ringan atau *snack* merupakan makanan yang disukai oleh semua kalangan mulai dari anak-anak, remaja, dewasa sampai orang tua. Makanan ringan memiliki banyak varian rasa, antara lain, manis, pedas, bahkan ada juga yang asin. Hal ini menjadikan makanan ringan banyak disukai oleh masyarakat luas. Makanan ringan bukan merupakan makanan menu utama, biasanya makanan ringan digunakan untuk menghilangkan rasa lapar sementara waktu (Fitri et al., 2016). *Snack* biasanya dikonsumsi pada waktu pagi sampai malam hari. Salah satu jenis makanan ringan yaitu stik.

Stik merupakan salah satu makanan ringan berbahan dasar tepung terigu, tepung tapioka, telur, lemak, dan air yang memiliki sifat renyah dan gurih. Favorit masyarakat terhadap stik menjadikan produk ini banyak diproduksi dan diinovasikan seperti stik sayur, stik buah, stik ikan dan stik keju. Inovasi tersebut bertujuan untuk meningkatkan rasa, warna, aroma dan kandungan gizi serta memanfaatkan bahan pangan lokal yang melimpah. Stik berbasis kentang merupakan produk modifikasi dari stik.

Kentang (*Solanum Tuberosum L.*) merupakan produk hortikultura yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Kentang adalah salah satu sumber karbohidrat yang cukup digemari sebagai pengganti nasi. Di Indonesia kentang memiliki prospek pengembangan yang sangat baik. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2020) total produksi kentang di Jawa Timur pada Tahun 2020 adalah 354.196,00 ton. Menurut data yang diperoleh dari surat kabar (2011) menunjukkan bahwa konsumsi kentang nasional saat ini sekitar 2.02 kg/kapita per tahun atau setara dengan 479 ribu ton (Nurhuda et al., 2017). Kentang sangat mudah ditemui diberbagai pasar tradisional, oleh karena itu saya memanfaatkan kentang sebagai bahan utama untuk pembuatan stik kentang, disamping kandungan gizi yang baik kentang juga memiliki banyak manfaat yang baik bagi tubuh.

Manfaat yang diperoleh dalam mengkonsumsi kentang yaitu dapat membantu mengendalikan kadar gula darah, menjaga kesehatan jantung serta dapat menurunkan tekanan darah (Adrian. 2021). Untuk menambah aroma dan rasa gurih pada stik kentang, didalam pembuatannya ditambah dengan daun seledri. Seledri mengandung beberapa senyawa diantaranya, fenol, minyak atsiri, asam lemak dan juga senyawa lain (Kusumawati, 2015).

Dengan demikian diperoleh suatu inovasi produk yaitu stik kentang. Penambahan kentang pada stik bertujuan untuk meningkatkan kandungan gizi produk dan meningkatkan daya tarik masyarakat. Untuk mengetahui apakah stik kentang ini dapat diterima oleh konsumen, maka dilakukan survei konsumen terlebih dahulu.

Menurut survei konsumen yang telah dilakukan melalui media *online* dengan penyebaran kuisioner *google form* mendapatkan hasil bahwa banyak dari responden yang tertarik dengan produk inovasi ini, dikarenakan inovasi ini dirasa baru dan belum ada dipasaran. Responden tertarik dengan produk stik kentang yang dikemas menggunakan kemasan *standing pouch* dan dijual dengan harga Rp. 5.000 – Rp. 7.000. Berdasarkan dari hasil tersebut, produk stik kentang mempunyai peluang yang besar dipasaran saat ini.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan stik kentang adalah :

1. Bagaimana cara memproduksi stik kentang yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen ?
2. Bagaimana menghitung analisa kelayakan usaha produksi stik kentang ?
3. Bagaimana pemasaran stik kentang yang efektif ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah :

1. Mengetahui cara memproduksi stik kentang yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui perhitungan analisa kelayakan usaha produksi stik kentang.
3. Mengetahui pemasaran stik kentang yang efektif.

1.4 Manfaat

Manfaat yang didapat dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah

1. Meningkatkan nilai jual dan pemanfaatan kentang sebagai olahan pangan.
2. Memberikan varian baru terhadap produk stik yang sudah ada.
3. Membuka peluang usaha dalam memproduksi stik kentang dalam skala industri kecil atau besar.