

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Biskuit sudah diakui secara luas sebagai makanan ringan yang mudah dicerna, rasa enak dan mudah diperoleh sehingga semua orang menyukai produk biskuit. Harganya yang terjangkau membuat biskuit menjadi sangat populer dikalangan masyarakat dari kelas bawah, menengah, hingga atas. Tidak heran jika banyak orang memanfaatkan biskuit sebagai makanan cadangan sebelum mengonsumsi makanan pokok seperti nasi. Sebagai makanan cadangan, diharapkan dapat menyumbangkan energi dan sebagai pengganti energi yang telah dikeluarkan. Pada umumnya biskuit kaya akan energi, terutama berasal dari sumber karbohidrat dan lemak. Lemak yang ditambahkan pada biskuit selain berfungsi sebagai energi digunakan untuk melembutkan atau membuat renyah, sehingga menjadi lebih lezat (Astawan, 2008).

Biskuit adalah produk makanan kering yang dibuat dengan memanggang adonan yang mengandung bahan dasar terigu, lemak dan bahan pengembang, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan (BSN, 1992). Pada saat ini pembuatan biskuit tidak hanya dapat dilakukan pada pabrik – pabrik yang memproduksi dalam skala besar, namun juga dapat dibuat pada dapur rumah tangga. Proses pembuatan biskuit sendiri secara garis besar terdiri dari pencampuran (*mixing*), pencetakan (*cutting*) dan pemanggangan (*bucking*) (Manley, 1998).

Biskuit tamago boro merupakan makanan khas jepang yang telah dibuat mulai tahun 1950 hingga sekarang. Tamago boro sendiri diambil dari bahasa jepang, tamago artinya telur dan boro artinya kue (Iwamoto Seika, 1966). Biskuit ini memiliki tekstur yang lembut dan renyah sehingga dapat mudah dimakan oleh anak – anak. Biskuit ini berbentuk bulat kecil sehingga dapat menarik banyak peminat karena berbeda dari bentuk biskuit sebelumnya.

Biskuit tamago boro cappucino dengan isian rasa coklat adalah produk inovasi dari produk sebelumnya dimana pada produk sebelumnya hanya memakai tiga bahan saja yaitu tepung maizena, telur, dan susu kental manis dan tidak isian apapun didalamnya. Bubuk cappucino ditambahkan supaya biskuit memiliki rasa dan aroma khas dari cappucino, selain itu juga sebagai inovasi agar bubuk cappucino tidak hanya dikonsumsi dalam bentuk minuman namun juga bisa dikonsumsi dalam bentuk makanan. Penambahan coklat pada produk ini selain sebagai bahan tambahan pangan, coklat memiliki kandungan yang bisa menghasilkan hormon dopamine yang dapat membuat suasana hati (*moods*) menjadi baik/senang.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) merupakan salah satu kegiatan mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan selama kuliah untuk kegiatan kemandirian dengan segala kemampuan yang dimiliki. Proyek Usaha Mandiri ini bertujuan untuk mengembangkan produk biskuit tamago boro cappucino dengan isian rasa coklat yang memiliki nilai gizi dan kualitas yang baik bagi konsumen. Inovasi ini dapat menambah varian produk biskuit yang sudah ada di Indonesia dan memiliki citarasa yang terbaru dari produk sebelumnya

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan biskuit tamago boro cappucino dengan isian rasa coklat yang tepat agar diterima oleh konsumen ?
2. Bagaimana menganalisis kelayakan usaha produk biskuit tamago boro cappucino dengan isian rasa coklat agar layak dipasarkan ?
3. Bagaimana proses strategi pemasaran yang baik untuk produk biskuit tamago boro cappucino dengan isian rasa coklat agar diterima oleh konsumen ?

### **1.3 Tujuan Program**

Adapun tujuan dari kegiatan proyek usaha mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui proses pembuatan biskuit tamago boro cappucino dengan isian rasa coklat yang tepat agar diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui analisis kelayakan usaha produk biskuit tamago boro cappucino dengan isian rasa coklat dipasaran
3. Mengetahui proses pemasaran yang baik produk biskuit tamago boro cappucino dengan isian rasa coklat agar diterima oleh konsumen

### **1.4 Manfaat Program**

Manfaat yang dapat diambil dari adanya kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Meningkatkan dan mengembangkan usaha biskuit tamago boro cappucino dengan isian rasa coklat
2. Membuka peluang usaha biskuit tamago boro cappucino dengan isian rasa coklat dari skala kecil hingga besar
3. Menghasilkan inovasi biskuit baru yang berada dipasaran dan layak dipasarkan