

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dunia kuliner selalu menyajikan berbagai macam makanan seiring berkembangnya zaman mulai dari makanan ringan hingga makanan berat. Makanan ringan terbagi menjadi 3 yakni yang bercita rasa asin, bercita rasa manis, maupun yang bercita rasa keduanya. Sebagian besar orang menyebut makanan ringan sebagai makanan penutup atau yang dalam bahasa inggrisnya disebut dengan *dessert* yang terbagi menjadi 2 macam berdasarkan pengolahannya yakni makanan penutup panas (*Hot Dessert*) dan makanan penutup dingin (*Cold Dessert*) serta disajikan setelah makanan utama (makanan berat). Banyak restoran atau café-café yang menyajikan makanan penutup. Karena semakin modern, makanan penutup kini tak hanya dinikmati setelah makanan berat saja, namun bisa juga dinikmati sebagai camilan atau *snack*.

Salah satu jenis makanan penutup ini adalah *Pie*. *Pie* adalah makanan penutup yang disajikan secara panas karena dalam pembuatannya membutuhkan proses pemanggangan. Dalam pencampuran adonan *pie*, umumnya harus menggunakan suhu dingin agar mentega yang tercampur di dalam adonan tidak mudah meleleh. *Pie* biasanya terbuat dari campuran tepung terigu, mentega, telur, dan gula halus.

Pie susu adalah salah satu jenis kue yang dibuat sebagai oleh-oleh khas kota Bali. *Pie* susu merupakan kue yang berbahan dasar tepung terigu dan mentega atau margarin. Secara keseluruhan *pie* ini hampir sama dengan *pie* pada umumnya, namun yang membedakan adalah isian yang digunakan. Isian yang digunakan adalah fla susu yang manis dan gurih serta memiliki tekstur yang lembut dan sedikit lengket. Kue ini biasanya dikonsumsi sebagai camilan atau *snack* dikala senggang atau disaat belajar. Kue ini juga dapat dikonsumsi sebagai pengisi energi sebelum beraktivitas.

Seiring berkembangnya teknologi dan ilmu pengetahuan, *pie* mengalami berbagai macam modifikasi mulai dari kulit *pie* itu sendiri hingga ke bagian

isiannya. Kulit *pie* umumnya menggunakan tepung terigu, namun kali ini penulis ingin membuat sebuah inovasi pangan terbaru dengan memodifikasi kulit *pie* dengan menggunakan campuran tepung beras merah karena bahan baku beras merah mudah didapatkan di Indonesia serta beras merah merupakan produk lokal khas Indonesia sehingga dengan peluang tersebut produk kreasi *pie* bisa diterima oleh konsumen. Karena bahan utama yang digunakan menggunakan tepung beras merah, maka perlu penambahan tepung terigu dalam pencampurannya sehingga penulis dapat menciptakan kulit *pie* yang kokoh dan tidak mudah hancur. Dengan menggunakan bahan baku tepung beras merah, penulis dapat dengan mudah memasok bahan baku serta penulis berharap dapat meningkatkan rasa kesukaan konsumen terhadap beras merah melalui hasil akhir produk modifikasi *pie*.

Beras merah (*Oryza nivara*) merupakan bahan pangan pokok lain di Indonesia selain beras putih (Sulianti *et al.*, 2011) yang bernilai kesehatan tinggi. Dalam beras merah terdapat kandungan antosianin yang berfungsi sebagai antioksidan (Sulianti *et al.*, 2011). Beras merah mengandung gen yang memproduksi antosianin, antosianin yang dihasilkan merupakan sumber warna merah yang terdapat pada kondisi fisik beras. Senyawa yang terdapat pada lapisan warna merah beras bermanfaat sebagai antioksidan, anti kanker, dan anti glikemik tinggi. Beras merah mempunyai rasa sedikit seperti kacang dan lebih kenyal daripada beras putih. Beras merah dikonsumsi tanpa melalui proses penyosohan, tetapi hanya digiling menjadi beras pecah kulit, kulit arinya masih melekat pada endosperm. Kulit ari beras merah ini kaya akan minyak alami, lemak esensial, dan serat (Santika, 2010).

Pie susu beras merah diharapkan mampu diterima oleh konsumen sebagai peluang usaha yang memiliki prospek baik dipasaran. Produksi dan pemasaran *pie* susu beras merah dilakukan untuk mengenalkan *pie* susu dengan modifikasi terbaru dan layak atau tidak untuk diusahakan. Serta mengenalkan kepada konsumen bahwa beras merah selain dijadikan sebagai makanan utama namun juga dapat dijadikan sebagai camilan. Oleh karena itu, dengan adanya prospek usaha produksi dan pemasaran *pie* susu beras merah yang membutuhkan analisis pemasaran yang tepat untuk mengetahui kelayakan usaha ini.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, permasalahan yang timbul dan menjadi kendala adalah sebagai berikut :

1. Apakah telah dijumpai produk *pie* susu beras merah?
2. Bagaimana cara membuat produk *pie* susu beras merah yang dapat diterima oleh konsumen dan bagaimana cara memasarkannya?
3. Bagaimana cara menghitung analisa usaha dalam proses produksi *pie* susu beras merah?

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Alternatif pemecahan masalah untuk mengatasi beberapa masalah atau kendala yang telah dirumuskan diantaranya adalah :

1. Membuat produk *pie* susu beras merah dengan memiliki karakteristik yang baik dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Membuat dan merencanakan cara pemasaran produk *pie* susu beras merah.
3. Melakukan perhitungan analisa usaha serta kelayakan produksi dan pemasaran *pie* susu beras merah.

1.4 Tujuan Program

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Memproduksi *pie* susu beras merah yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Memperoleh strategi pemasaran yang tepat untuk produk *pie* susu beras merah yang menguntungkan.
3. Memperoleh hasil analisa usaha produk *pie* susu beras merah yang layak untuk di pasarkan.

1.5 Luaran Yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Produk *pie* susu beras merah yang diharapkan dapat diterima oleh konsumen serta dapat membuka peluang usaha baru.
2. Strategi pemasaran yang tepat dan efektif untuk produk *pie* susu beras merah yang menguntungkan.
3. Hasil analisa usaha produk *pie* susu beras merah yang menguntungkan dan layak untuk di pasarkan.

1.6 Manfaat Program

Adapun manfaat dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Meningkatkan nilai guna diversifikasi olahan pangan berbasis beras merah.
2. Menjadikan produk *pie* susu beras merah lebih dikenal oleh masyarakat.
3. Membuka peluang munculnya wirausaha baru dalam memproduksi *Pie* Susu dengan penambahan tepung beras merah.