

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penguatan usaha merupakan salah satu alternatif untuk menjadikan masyarakat lebih mandiri. Pengusaha khususnya UMKM dituntut untuk lebih kreatif dan inovatif dalam menciptakan aneka produk yang dapat bersaing pada taraf lokal maupun nasional. Ada beberapa cara yang dapat ditempuh untuk menghasilkan produk yang inovatif (Kotler, 1987 dalam Kusumo, 2006), yaitu dengan cara mengembangkan atribut produk baru, mengembangkan beragam tingkat mutu dan mengembangkan versi dan ukuran produk.

Beberapa permasalahan UMKM tersebut sepatutnya dijadikan motivasi para pengusaha khususnya *home enterprise* untuk meningkatkan mutu produknya sehingga menghasilkan produk yang inovatif dan kreatif. Usaha yang paling banyak diminati khususnya untuk kalangan *home enterprise* adalah usaha makanan dan minuman, di samping proses pengolahannya mudah, bisnis makanan tidak membutuhkan modal yang besar. Salah satu usaha makanan di Indonesia yaitu usaha makanan ringan. Bisnis makanan ringan merupakan bisnis berskala rumah tangga yang memiliki peluang sangat bagus untuk saat ini maupun yang akan datang. Permintaan pasar untuk makanan ringan terus mengalir. Melihat penikmat makanan ringan, tidak hanya anak-anak, tetapi juga remaja, dewasa, hingga orang tua. Maka tidak mengherankan jika pelaku bisnis makanan yang sering disajikan sebagai selingan saat melakukan kegiatan ini sering kali kebanjiran pelanggan (Dera, 2016).

Kue kering ladrang adalah jajanan kue kering tradisional khas kota Banyuwangi, Jawa Timur. Kue kering ladrang adalah kue kering yang berbentuk stik serta proses pembuatannya dengan cara digoreng. Bahan dasar dari makanan ini adalah tepung terigu yang dibubuhi garam, lemak (margarin), telur, dan tepung tapioka, serta dikemas menggunakan plastik.

Tepung terigu adalah bahan utama dalam pembuatan ladrang, tetapi selama ini pemenuhan kebutuhan bahan baku tepung terigu (gandum) belum bisa tergantikan dengan tepung lain, maka untuk mengurangi ketergantungan tepung terigu bisa dilakukan dengan memanfaatkan bahan lain yang mudah didapat dan

pemanfaatannya masih belum maksimal. Oleh sebab itu, perlu adanya alternatif penggunaan tepung dalam upaya mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu sebagai bahan baku utama dalam pembuatan kue ladrang. Data Badan Pusat Statistik (2018) menyatakan volume impor gandum periode Januari-November mengalami kenaikan setiap tahunnya yaitu di tahun 2019 sebesar 10,69 juta ton. Nilai impor gandum di tahun 2018 mencapai 16,73 triliun rupiah atau 1,44% dari total impor Indonesia sebesar Rp.1.157 triliun selama periode Januari hingga Juni 2018.

Salah satu bahan lokal yang dapat dimanfaatkan sebagai alternatif pensubstitusi gandum adalah umbi talas (*Xanthosoma sagittifolium*). Talas adalah salah satu jenis umbi-umbian yang memiliki kandungan zat gizi yang baik seperti protein (1,56%), lemak (1,4%), karbohidrat (41,89%) dan serat kasar (0,82%). Talas juga memiliki kandungan zat besi (1,39 mg/100 g), kalsium (47,73 mg/100 g), vitamin C (23,82 mg/100 g), β -Karoten (6,82 mg/ 100 g) serta energi (186,40 cal/ 100 g) (Eddy dkk, 2012). Kandungan pati yang mudah dicerna pada talas menjadikan talas banyak dipergunakan sebagai bahan substitusi dari tepung terigu, tentunya setelah mengalami proses pengecilan ukuran menjadi tepung talas. Pembuatan tepung talas hanya menurunkan kandungan pati talas sebesar 5% yakni dari 80% menjadi 75% (Rahmawati dkk, 2012).

Berdasarkan data di atas dalam upaya mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu serta meningkatkan nilai pangan lokal, maka pada pembuatan kue ladrang ini menggunakan tepung ubi talas sebagai salah satu bahan baku pembuatan kue ladrang yang dapat dikonsumsi seluruh kalangan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah :

1. Bagaimana cara memproduksi kue kering ladrang dengan substitusi tepung ubi talas yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen ?
2. Bagaimana menghitung analisa kelayakan usaha produksi kue kering ladrang dengan substitusi tepung ubi talas?
3. Bagaimana cara memasarkan produk kue kering ladrang dengan substitusi tepung ubi talas yang tepat?

1.3 Tujuan Program

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

1. Mengetahui cara memproduksi kue ladrang dengan substitusi tepung ubi talas.
2. Mengetahui kelayakan usaha produksi kue ladrang dengan substitusi tepung ubi talas.
3. Mengetahui cara pemasaran kue ladrang dengan substitusi tepung ubi talas

1.4 Manfaat Program

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

1. Memberikan varian baru pada produk kue kering ladrang
2. Meningkatkan nilai ekonomis atau harga jual kue kering ladrang
3. Membuka peluang munculnya wirausaha baru dalam memproduksi kue kering ladrang dengan substitusi tepung ubi talas.