

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara agraris yang menghasilkan berbagai jenis produk pertanian antara lain ialah beras. Beras merupakan makanan pokok bagi manusia hampir diberbagai belahan dunia, termasuk Indonesia yang makanan pokoknya adalah nasi. Nasi merupakan salah satu makanan hasil olahan dari beras. Indonesia termasuk salah satu negara dengan konsumsi beras tertinggi di dunia. Beras terbagi menjadi dua kelompok yaitu beras ketan dengan kandungan amilopektin tinggi tetapi memiliki kandungan amilosa yang rendah dan beras non ketan dengan kandungan amilopektin rendah namun memiliki amilosa tinggi yang dalam 100 g beras terdapat kandungan karbohidrat 78%, protein sebesar 6,7%, lemak sebesar 3,6%, serat (NSP) 0,4%, vitamin B1 0,41 mg, vitamin B2 0,02 mg, niasin 5,8 mg, dan kandungan mineral seperti Ca dan Fe masing-masing 6 dan 0,8 mg (Luna dkk, 2015).

Beras merupakan olahan dasar dari padi atau gabah (produk *on farm*) yang digiling menggunakan mesin pengiling padi dan menghasilkan produk *down stream* berupa beras. Selain beras giling, produk olahan beras khususnya pada beras non ketan adalah tepung beras. Beras yang kemudian dimasak menjadi nasi pada umumnya hanya di olah sebagai makanan pokok yang sifatnya mudah rusak atau basi. Padahal, jika dilakukan diversifikasi lebih lanjut, beras dapat diolah menjadi kudapan lain yang tentunya tidak hanya sebagai makanan pokok dengan harapan dapat menambah masa simpan serta nilai jual khususnya pada beras *grade* rendah. Salah satu cara yang dapat ditempuh dalam memafaatkan beras adalah dengan mengolah beras menjadi produk jajanan atau camilan kering.

Pemanfaatan beras atau nasi menjadi olahan pangan maupun camilan diberbagai daerah mungkin sudah dikenal, contohnya kipang. Kipang terbuat dari beras ketan yang kemudian dikeringkan dengan cara dijemur, digoreng, kemudian seringnya dicetak berbentuk persegi. Sedangkan rasanya sendiri biasanya manis karena diberi tambahan gula yang telah di karamelisasi. Sajian beras umumnya kurang bervariasi, untuk mengatasi hal tersebut, maka dapat

dilakukan modifikasi sajian beras. Produk olahan beras yang saat ini populer di masyarakat salah satunya adalah sereal beras (*rice crispy*) atau *crispy bar* layaknya seperti camilan beng-beng yang terkenal di kalangan anak muda khususnya mahasiswa. Beng-beng merupakan *snack* berbentuk *bar* yang terdiri dari berbagai komposisi diantaranya krispi beras (*rice crispy*). Produk tersebut memiliki bentuk bahan yang kompak, renyah, dan menarik untuk dikembangkan sebagai makanan selingan, lazim disebut *snack bar*.

Snack bar merupakan salah satu makanan ringan berbentuk balok atau batang, terbuat dari bahan-bahan dasar seperti *oatmeal*, granola, atau sereal. Pemanfaatan *rice crispy* menjadi *snack bar* dapat dengan mudah dilakukan dan menjadi salah satu peluang usaha. Mengingat *rice crispy* berbahan dasar beras dan sangat mudah di peroleh dengan harga yang terjangkau.

Modifikasi nasi menjadi *rice crispy* dengan baluran cokelat dapat menambah nilai jual serta meningkatkan preferensi masyarakat akan suatu produk olahan makanan, mengingat cokelat sudah sangat familiar di kalangan masyarakat. Beng-beng *crispy* misalnya, produk ini merupakan salah satu contoh camilan dengan perpaduan *rice crispy*, gula, dan dilapisi cokelat.

Bahan Tambahan yang digunakan untuk membuat beng-beng *crispy* adalah gula pasir. Kelezatan camilan bukan hanya tergantung kepada penggunaan bahan pokok, tetapi juga sangat tergantung pada penggunaan bahan pemberi rasa yang ditambahkan pada pembuatan camilan. Bahan pemberi rasa yang umum digunakan adalah gula. Gula merupakan karbohidrat yang memiliki rasa manis dan dapat larut dalam air (Arif Hidayat, 2010).

Gula merupakan faktor yang sangat penting dalam proses pembuatan beng-beng *crispy* karena selain meberi rasa manis, gula juga dijadikan sebagai bahan pelapis *rice crispy* agar menempel dan tahan lama. Gula dapat meningkatkan umur simpan Beng-beng *crispy* selain dari bahan dan cara pengemasan tentunya, karena gula mempunyai sifat mengikat air sehingga apabila ditambahkan kedalam bahan pangan dengan konsentrasi yang tinggi (lebih dari 40%) sebagian dari air yang ada menjadi tidak tersedia untuk mikroorganisme dan aktifitas air dari bahan berkurang. Fungsi lain dari pelapisan gula adalah untuk menghindari terjadinya

transmisi udara agar tidak ada uap air yang masuk ke dalam bahan sehingga bahan tidak melempem (Arif Hidayat, 2010). Selain gula, bahan tambahan lainnya dalam proses pembuatan beng-beng *crispy* adalah cokelat.

Cokelat merupakan salah satu produk hasil perkebunan yang telah dikenal oleh masyarakat. Cokelat dalam industri pengolahan dapat digunakan sebagai bahan baku ataupun bahan pelengkap produk. Cokelat telah berkembang dalam industri makanan dan minuman menjadi produk setengah jadi maupun produk jadi yang memiliki nilai ekonomis yang lebih baik. Pemanfaatan coklat sebagai bahan tambahan di berbagai camilan mampu menambah nilai jual tersendiri mengingat cokelat banyak digemari masyarakat khususnya kaum milenial. Faktor yang menyebabkan cokelat senantiasa diterima oleh masyarakat adalah karena rasanya yang manis dan enak.

Berdasarkan uraian diatas, maka akan dilakukan suatu usaha produksi Beng-Beng *Crispy* dengan memanfaatkan kerak nasi dan cokelat sebagai perasa utama produk cemilan tersebut. Pada kegiatan usaha tersebut diperlukan analisis usaha untuk mengetahui kelayakan usaha tersebut serta diperlukan penerapan strategi bauran pemasaran untuk memasarkan produk tersebut kepada konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi Beng-Beng *Crispy* di Kelurahan Dabasah Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana analisis usaha Beng-Beng *Crispy* di Kelurahan Dabasah Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso?
3. Bagaimana bauran pemasaran produk Beng-Beng *Crispy* di Kelurahan Dabasah Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini adalah:

1. Dapat melakukan proses produksi Beng-Beng *Crispy* di Kelurahan Dabasah Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.
2. Dapat menganalisis usaha Beng-Beng *Crispy* di Kelurahan Dabasah Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.
3. Dapat menentukan bauran pemasaran produk Beng-Beng *Crispy* di Kelurahan Dabasah Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.

1.3 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, maka diharapkan manfaat tugas akhir ini adalah:

1. Sebagai upaya menambah pengetahuan dan wawasan bagi mahasiswa agar dapat berwiurausaha dan menciptakan peluang kerja.
2. Sebagai upaya memberikan dorongan kreatifitas dan inovatif seseorang agar bisa meningkatkan peluang yang ada di sekitar.
3. Dapat meningkatkan daya jual khususnya pada beras grade rendah melalui diversifikasi pengolahan beras maupun nasi menjadi olahan pangan berupa camilan.
4. Sebagai referensi bagi mahasiswa dalam penulisan tugas akhir.