

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Seiring dengan pertumbuhan perindustrian, industri makanan menjadi salah satu industri dengan tingkat pertumbuhan yang cukup tinggi, salah satunya adalah industri makanan nasional. Hal ini berpengaruh pada pertumbuhan ekonomi di Indonesia karena peluang industri makanan memiliki prospek yang cukup menjanjikan seperti yang kita ketahui hampir seluruh masyarakat Indonesia memiliki budaya mengkonsumsi makanan ringan atau cemilan mulai dari keripik, kerupuk, dan juga stik (Lina Dirroh, 2022).

Stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka atau tepung sagu, lemak, telur serta air, yang berbentuk pipih panjang dan cara penyelesaiannya dengan cara digoreng (Pratiwi,2013). Makanan olahan berupa stik saat ini telah mengalami banyak perkembangan salah satunya dengan memanfaatkan bahan dasar berupa kulit pangsit. Kulit pangsit terbuat dari tepung terigu, tepung tapioka, air, garam dan margarin yang dibentuk menjadi lembaran tipis dan elastis. Selain menggunakan bahan dasar kulit pangsit, stik coklat pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini menggunakan tambahan bahan dasar yaitu roti tawar pada bagian dalam nya. Roti tawar merupakan salah satu pangan olahan dari terigu yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat luas.

Tujuan penggunaan roti tawar sebagai bahan dasar pada bagian dalam stik yaitu untuk mempertahankan tekstur renyah dari kulit pangsit setelah mengalami proses pengolahan. Hal ini disebabkan roti tawar mengalami pengurangan kadar air akibat molekul pati yang menarik air di dalam roti pada saat proses penggorengan sehingga roti tawar menjadi kering dan tidak mengubah tekstur kulit pangsit menjadi lunak. Menurut SNI 01-3840-1995, kadar air pada roti tawar maksimal 40%. Selain itu penggunaan roti yang memiliki rasa tawar ini bertujuan untuk menonjolkan rasa coklat pada stik sesuai dengan namanya yaitu stik coklat dan juga sebagai inovasi terbaru dalam penggunaan roti tawar yang pada umumnya dikonsumsi hanya dengan selai saja.

Stik coklat disajikan menggunakan coklat leleh yaitu coklat compound. Coklat compound merupakan coklat blok dengan berbagai rasa dan warna yang terbuat dari bubuk kakao dan lemak nabati serta bahan tambahan berupa pemanis dan pewarna. Salah satu keunggulan dari coklat compound ini adalah memiliki titik leleh yang cukup tinggi yaitu 40 °C sehingga tidak mudah leleh dan dapat disimpan di suhu ruang. Dalam hal ini saya menggunakan coklat compound rasa coklat dan varian rasa lainnya (strawberry dan matcha) sebagai varian rasa stik kulit pangsit yang tersaji dalam satu kemasan pada Proyek Usaha Mandiri ini..

Berdasarkan hasil survei yang dilakukan oleh seorang President Director Mondelez Indonesia bernama Sachin Prasad (2019) mengatakan bahwa hampir 3 kali sehari orang Indonesia konsumsi cemilan dibanding 2,5 kali buat konsumsi makanan berat sehari. Sebanyak 75 persen responden mengakui, makanan ringan gampang di sela-sela aktivitas sehari-hari (Setyorini, 2019). Oleh karena itu inovasi produk stik coklat dengan dari kulit pangsit dan roti tawar ini diharapkan dapat meningkatkan daya minat masyarakat Indonesia untuk memenuhi kebutuhannya dalam bidang makanan khususnya makanan ringan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan ,maka rumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah :

1. Bagaimana cara memproduksi stik coklat dengan dari kulit pangsit dan roti tawar yang baik dan dapat diterima oleh konsumen ?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha produksi stik coklat dari kulit pangsit dan roti tawar ?
3. Bagaimana cara pemasaran produk stik coklat dari kulit pangsit dan roti tawar ?

### **1.3 Tujuan**

Tujuan pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui cara produksi stik coklat dari kulit pangsit dan roti tawar yang baik dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui kelayakan usaha produksi stik coklat dari kulit pangsit dan roti tawar.
3. Mengetahui cara pemasaran stik coklat dari kulit pangsit dan roti tawar.

### **1.4 Manfaat**

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

1. Memberikan inovasi baru pada produk stik coklat
2. Meningkatkan nilai ekonomis atau harga jual stik coklat
3. Menumbuhkan jiwa wirausaha dan meningkatkan kreativitas serta inovasi bagi mahasiswa dan pembaca