

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Di Indonesia singkong sering di temukan di berbagai daerah dalam berupa makanan – makanan tradisional salah satunya tape singkong. Tape singkong adalah produk hasil fermentasi dari tape singkong. Produk pangan tradisional ini populer di Jawa khusus nya di kabupaten Jember yang menjadi makanan khas daerah. Sebagai makanan khas daerah, tape singkong merupakan makanan yang mudah didapat. Namun olahan yang berbahan baku tape singkong di kabupaten Jember masih sangat lah terbatas seperti prol tape, suwar – suwir, pia tape dan brownies tape.

Tape memiliki rasa manis dan sedikit mengandung alkohol, memiliki aroma yang menyenangkan, bertekstur lunak dan berair. Sebagai produk makanan, tape cepat mudah rusak karena adanya fermentasi lanjut setelah kondisi optimum fermentasi tercapai, sehingga harus segera dikonsumsi (Hidayat, 2018:21). Tape singkong pada umum nya memiliki umur simpan yang relative pendek. Tape lunak hanya bisa bertahan sekitar 5 hari, nantinya aroma dan rasanya akan berubah (Sudarmi,2010). Sehingga salah satu cara penanganan untuk memperpanjang umur simpan tape singkong adalah dengan cara menjadikan bahan baku perasa pada es krim.

Es krim adalah produk pangan beku yang di buat melalui kombinasi proses pembekuan dan agitasi pada bahan – bahan yang terdiri dari susu dan produk susu, pemanis, penstabil, pengemulsi, serta penambahan cita rasa (Ermawanti dkk., 2016). Hidangan ini banyak di gemari oleh masyarakat karena terbuat dari berbagai campuran sebagai perasanya.

Pada umumnya bahan perasa yang digunakan untuk pembuatan es krim adalah coklat, vanilla, strawberry, kopi, dan lain – lain. Namun kini, perasa es krim dapat dijadikan salah satu inovasi rasa yaitu dengan menggunakan bahan baku tape singkong sehingga menjadi es krim rasa tape singkong.

Mencermati kelebihan – kelebihan yang ada pada es krim tape singkong dari pada es krim yang lain yaitu menggunakan tape singkong asli bukan menggunakan cairan perasa makanan yang dapat membuat es krim kurang sehat, warna tape singkong yang kekuning – kuning memberikan warna es krim yang menarik serta menciptakan es krim yang lebih bervariasi yang kemungkinan akan diterima oleh konsumen atau pasar.

Pelaksanaan Proyek Usaha mandiri (PUM) adalah dengan inovasi salah satu produk es krim yaitu dengan rasa tape singkong yang dibuat dengan formulasi yang terbaik. Es krim tape singkong merupakan perpaduan yang tepat antara es krim dan tape singkong yang kaya manfaat bagi tubuh, memiliki rasa unik, warna yang menarik dan tekstur yang lembut. Kandungan es krim tape singkong diantaranya yaitu lemak, protein, karbohidrat, antosianin, vitamin dan mineral. Es krim tape singkong merupakan sumber protein dan lemak yang baik untuk tulang dan pertumbuhan, antioksidan yang baik untuk melindungi tubuh. Prospek produksi es krim tape singkong sangat bagus untuk mengenalkan rasa tape singkong yang manis kepada konsumen es krim. Selain itu iklim di Indonesia yang cukup panas membuat produk es krim sangat cocok dan cukup digemari oleh beberapa kalangan usia. Dengan menggabungkan cita rasa lokal dan jenis produk yang sangat digemari maka menarik untuk membuat es krim tape singkong.

1.2. Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan dapat menjadi rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Bagaimana cara pembuatan es krim rasa tape singkong yang dapat diterima oleh konsumen/masyarakat ?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha pada es krim tape singkong ?
3. Bagaimana strategi pemasaran pada produk es krim tape singkong yang efektif ?