

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Stik bawang merupakan salah satu makanan ringan terbuat dari tepung terigu dengan bahan tambahan seperti mentega dan telur serta bahan pendukung seperti bawang putih, penyedap rasa, dan lainnya yang memiliki bentuk pipih panjang dan. Cemilan ini biasanya dijadikan makanan selingan atau sebagai buah tangan. Untuk menarik minat masyarakat biasanya dilakukan inovasi pada produk bisa dengan menambah kandungan gizi, atau nutrisi yang sangat baik bagi tubuh. Salah satu modifikasinya adalah dengan penggunaan tepung mocaf dan tepung talas.

Tepung mocaf merupakan tepung termodifikasi yang berasal dari singkong. Tepung mocaf mempunyai beberapa kelebihan yaitu tepung ini bebas gluten, kandungan lemak yang rendah dan juga kandungan serat yang lebih tinggi dibandingkan tepung terigu (Mas'udah, 2020). Penggunaan tepung mocaf dalam pembuatan stik bawang dapat mempengaruhi kerenyahan pada stik bawang, semakin banyak penggunaan tepung mocaf maka stik menjadi renyah.

Tepung talas juga merupakan salah satu tepung termodifikasi dan termasuk tepung bebas gluten. Tepung talas memiliki kandungan serat dan memiliki karakteristik yaitu berwarna putih sedikit kecoklatan dengan serbuk yang halus (BSN, 2011). Selain itu, tepung talas mempunyai kapasitas absorpsi lemak dan air yang tinggi, Menurut Rahmat Rukmana dan Herdi Yudirachman, (2015), sehingga dapat mempertahankan flavor, serta memperpanjang umur simpan dari produk olahan. Pada penggunaan tepung talas untuk pembuatan stik bawang ini juga dapat menambahkan cita rasa khas talas

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini melakukan substitusi penggunaan tepung terigu dengan menggunakan tepung mocaf dan tepung talas pada stik bawang yang merupakan salah satu inovasi makanan. Selain itu, inovasi ini bertujuan untuk meningkatkan kandungan pada stik bawang karena tepung mocaf dan tepung talas merupakan salah satu tepung yang bebas gluten dan kaya akan kandungan kalsium, fosfor, karbohidrat dan serat serta dapat dikonsumsi oleh penderita diabetes, autisme

dan orang – orang yang tidak bisa mengkonsumsi gluten. Inovasi ini juga bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis dari tepung mocaf dan tepung talas.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini terdapat rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan stik bawang Molas (Mocaf dan Talas) yang dapat diterima oleh konsumen ?
2. Bagaimana perhitungan Analisa biaya dan kelayakan usaha produk stik bawang Molas (Mocaf dan Talas) sehingga layak untuk dipasarkan ?
3. Bagaimana cara memasarkan produk stik bawang Molas (Mocaf dan Talas) ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui proses pembuatan stik bawang Molas (Mocaf dan Talas)
2. Mengetahui Analisa biaya dan kelayakan usaha produk stik bawang Molas (Mocaf dan Talas)
3. Mengetahui cara memasarkan produk stik bawang Molas (Mocaf dan Talas) agar disukai dan diterima oleh konsumen.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari adanya kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Memberikan informasi pembuatan stik bawang Molas (Mocaf dan Talas)
2. Meningkatkan nilai ekonomi dari tepung mocaf, tepung talas dan stik bawang.
3. Membuka peluang usaha produk stik bawang dengan penggunaan tepung mocaf dan tepung talas