

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia, roti Maryam dibawa oleh para pedagang Arab, dan hingga kini masih banyak ditemui keturunan Hadharim yang mengkonsumsinya sebagai makanan keseharian mereka. Roti Maryam adalah makanan yang sudah tidak asing lagi bagi komunitas penduduk timur tengah. Roti ini berbentuk lempengan bulat berwarna kuning kecoklatan yang beraroma sangat khas (OZZii, 2010). Karakteristik dari produk ini sangatlah unik yaitu lapisan-lapisan tepungnya yang tidak menyatu satu sama lain, dan memiliki rasa yang cenderung datar namun gurih karena berbahan dasar tepung dan lemak. Menurut tradisi yang berlaku, roti Maryam ditaburi gula atau madu ketika sarapan, dan dimakan dengan gule kacang hijau atau gule merah sebagai menu utama. Seiringnya waktu produk ini menjadi salah satu makanan camilan bagi masyarakat Indonesia dengan tambahan variasi *topping* diatas roti maryam. Tuntutan tersebut memicu produsen Roti Maryam untuk lebih kreatif, sehingga produsen memiliki inovasi yaitu memodifikasi pada bahan utama produk tersebut yaitu penggunaan tepung MOCAF.

Tepung MOCAF (*Modified Cassava Flour*) adalah tepung singkong yang dimodifikasi dengan perlakuan fermentasi, dimana mikroba BAL (Bakteri Asam Laktat) mendominasi selama fermentasi tepung singkong ini. Mikroba yang tumbuh menghasilkan enzim pektinolitik dan selulolitik yang dapat menghancurkan dinding sel singkong, sedemikian rupa sehingga terjadi liberasi granula pati. Mikroba tersebut juga menghasilkan enzim-enzim yang menghidrolisis pati menjadi gula dan selanjutnya mengubah menjadi asam-asam organik, terutama asam laktat. Hal ini menghasilkan tepung singkong dengan karakteristik mirip tepung terigu sehingga dapat digunakan sebagai bahan pengganti terigu atau campuran terigu 30-100% dan dapat menekan biaya konsumsi tepung terigu 20-30%. Selain itu, kandungan serat yang dimiliki tepung MOCAF lebih tinggi dari tepung terigu. Dengan mengganti sebagian bahan baku tepung terigu dengan tepung MOCAF diharapkan dapat memanfaatkan

ketersediaan tepung MOCAF, menekan biaya pengeluaran bahan pembuatan roti maryam dan menghasilkan makanan yang memiliki gizi lebih (Balitbangda Kaltim, 2012).

Pengolahan tepung MOCAF menjadi produk roti maryam diharapkan mampu menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan nilai tambah dan tingkat konsumsi dalam penggunaan tepung MOCAF. Mengingat kandungan gizi tepung MOCAF yang sangat berperan dalam penambahan nilai gizi tubuh. Inovasi produk tersebut diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi masyarakat dan dapat menambah nilai manfaat dari tepung MOCAF.

Namun daya tahan roti maryam yang hanya bertahan 1 minggu akan menimbulkan kerugian bila banyak produk yang tidak terjual. *Frozen* menjadi salah satu alternatif untuk menambah daya tahan roti maryam. Suhu yang digunakan -5°C dengan menggunakan freezer sehingga roti maryam akan bertahan selama 3 bulan.

Atas dasar uraian tersebut, maka diambil judul ” Produksi dan Pemasaran Roti Maryam MOCAF *FROZEN* “ sebagai materi Proyek Usaha Mandiri.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Belum adanya formulasi yang tepat pada pembuatan roti maryam substitusi tepung MOCAF.
2. Tepung MOCAF memiliki aroma khas yang kurang sedap.
3. Belum ada analisa ekonomi produksi dan ketatnya persaingan dalam produk roti maryam di pasaran.

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Alternatif pemecahan masalah untuk mengatasi beberapa masalah yang telah dirumuskan di atas di antaranya adalah:

1. Melakukan pengujian berbagai formulasi dengan cara melakukan pra produksi roti maryam dengan substitusi tepung MOCAF sehingga diperoleh formula yang tepat.

2. Melakukan penyangraian terhadap tepung MOCAF sebelum digunakan.
3. Melakukan analisa ekonomi proses produksi dan memberikan informasi keunggulan produk dalam pemasaran.

1.4 Tujuan

Tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini di antaranya adalah:

1. Mendapatkan formulasi roti maryam MOCAF yang tepat.
2. Memanfaatkan tepung MOCAF sebagai inovasi pembuatan roti maryam.
3. Mengetahui analisa ekonomi usaha produk roti maryam MOCAF.

1.5 Luaran Yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Masyarakat dapat menerima dan mengembangkan makanan melalui inovasi yang tiada henti.
2. Meningkatkan nilai ekonomis tepung MOCAF dengan melakukan pengolahan substusi pada roti mayam.
3. Menciptakan makanan yang menyehatkan.

1.6 Kegunaan Program

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

1. Meningkatkan daya guna tepung MOCAF, sebagai salah satu bahan baku produksi roti maryam.
2. Membuka peluang munculnya usahawan baru dalam produksi roti maryam dalam skala industri besar maupun kecil.
3. Menghasilkan produk sejenis, tetapi menggunakan inovasi-inovasi baru yang bertujuan menambah nilai mutu dan nilai ekonomis produk.