

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan Negara yang memiliki keragaman kuliner dan kue tradisional. Orang Indonesia memiliki kebiasaan mengonsumsi makanan selingan (makanan ringan) di samping makanan pokok. Salah satu makanan ringan yang populer di Indonesia yaitu kue widaran atau bidaran. Kue widaran merupakan kue yang terbuat dari tepung tapioka dan telur. Kue widaran berbentuk panjang melonjong dan menggelembung dengan bertekstur halus, berwarna kuning keemasan, memiliki rasa gurih dan renyah. Hingga saat ini kue widaran masih digemari masyarakat Indonesia terbukti dengan kue widaran masih banyak ditemukan di toko-toko dan swalayan.

Varian rasa kue widaran di pasaran umumnya yaitu rasa keju dan rasa balado (pedas) sehingga dapat diketahui bahwa varian rasa yang ada masih terbatas. Keterbatasan varian rasa pada kue widaran membuat konsumen tertarik apabila terdapat varian rasa baru pada produk tersebut. Pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini, muncul sebuah ide inovatif untuk menciptakan varian rasa baru pada kue widaran. Inovasi kue widaran dengan penambahan daging ikan tenggiri dan daun seledri masih baru dan belum ada dipasaran. Ikan tenggiri dan daun seledri merupakan dua bahan yang banyak digunakan dalam pembuatan olahan pangan karena mampu memberikan karakteristik produk yang disukai oleh konsumen.

Ikan tenggiri merupakan jenis ikan pelagis yang memiliki nilai ekonomis cukup tinggi. Ikan tenggiri mengandung kurang lebih 18%-22% protein, 0,2%-5% lemak, karbohidrat kurang dari 5%, 60%-80% air (Sudaris, 2012 *dalam* Zulfahmi dkk, 2014). Ikan tenggiri banyak digunakan untuk pembuatan kerupuk ikan (Zulfahmi dkk, 2014). Penambahan ikan tenggiri diharapkan dapat memberikan nilai gizi pada produk kue widaran. Ikan tenggiri memiliki rasa khas yang gurih dan memiliki banyak daging sehingga berpotensi untuk ditambahkan dalam pembuatan kue widaran. Rasa dan aroma amis ikan pada kue widaran ikan

tenggiri akan ditutupi dengan penambahan daun seledri. Daun seledri biasanya dimanfaatkan sebagai tambahan masakan untuk memperkaya cita rasa sajian atau kaldu (Restyawati, 2011). Penambahan daun seledri pada pembuatan kue widaran ikan tenggiri ini bertujuan untuk meningkatkan cita rasa gurih, aroma dan daya penerimaan konsumen.

Kue widaran substitusi ikan tenggiri-seledri ini memiliki beberapa kelebihan yaitu dapat disimpan lama, sebagai alternatif sumber protein hewani karena terdapat penambahan ikan tenggiri, juga sebagai varian baru yaitu percampuran ikan dan sayur sehingga meningkatkan nilai gizi produk ini. Kelebihan ini diharapkan dapat meningkatkan ketertarikan masyarakat untuk mencoba dan membeli produk dengan inovasi baru. Proses pembuatan kue widaran substitusi ikan tenggiri-seledri dibutuhkan proses pengolahan yang optimal dan membutuhkan analisa kelayakan usaha untuk mengetahui potensi produk usaha ini mengingat produk masih baru di pasaran. Serta juga membutuhkan pemasaran yang baik supaya produk ini dapat diterima oleh masyarakat.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah yang timbul dan menjadi kendala pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan kue widaran substitusi ikan tenggiri-seledri:

1. Bagaimana teknik pembuatan kue widaran substitusi ikan tenggiri-seledri yang optimal sehingga dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana memproduksi dan menganalisa kelayakan usaha kue widaran substitusi ikan tenggiri-seledri sehingga layak untuk dipasarkan?
3. Bagaimana proses pemasaran yang baik untuk memasarkan kue widaran substitusi ikan tenggiri-seledri?

### **1.3 Tujuan Program**

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Mengetahui teknik pembuatan kue widaran substitusi ikan tenggiri-seledri yang optimal sehingga dapat diterima oleh konsumen.
2. Memproduksi dan menganalisa kelayakan usaha kue widaran substitusi ikan tenggiri-seledri.
3. Mengetahui proses pemasaran yang baik untuk memasarkan kue widaran substitusi ikan tenggiri-seledri.

### **1.4 Manfaat Program**

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

1. Memberikan inovasi baru kue widaran yang ada di pasaran.
2. Memberikan varian rasa dan warna kue widaran yang sudah ada.
3. Meningkatkan nilai ekonomis ikan tenggiri dan seledri.
4. Membuka peluang usaha dalam proyek kue widaran substitusi ikan tenggiri-seledri berskala industri rumah tangga hingga skala besar.