

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Indonesia adalah negara agraris yang berarti sebagian besar penduduk bekerja dibidang pertanian, yang dimana kebutuhan pada masyarakat Indonesia tidak terlepas dari hasil pertanian. Mulai dari kebutuhan pokok hingga kebutuhan sampingan semua tidak terlepas dari hasil pertanian. Hasil produk pertanian yang melimpah sehingga dapat dimanfaatkan menjadi olahan makanan dengan berbagai macam olahan seperti makanan ringan hingga makanan berat. Olahan makanan yang ada di Indonesia juga sangat dipengaruhi dari olahan luar negeri seperti dimsum, pizza, shusi, mochi dan lain sebagainya. Banyaknya makanan dari berbagai negara yang masuk ke Indoneisa sehingga dandijadikan sebagai inovasi makanan khas di suatu daerah dengan berbagai kreasi baru yang dimiliki oleh suatu daerah tersebut.

Mochi merupaka makanan basah yang terbuat dari beras ketan yang diisi dengan kacang merah. Makanan mochi memiliki tekstur kenyal dan lembut, serta memiliki rasa manis. Mochi seringkali menjadi hidangan utama dalam perayaan suatu acara tradisional di Jepang . Namun, meskipun mochi telah menjadi bagian integral dari budaya Jepang kini mochi telah menyebar luas keberbagai negara dengan beragam rasa, salah satunya penyebarannya ada di Indonesia.

Berbagai isian mochi yang ada disetiap daerah juga dipertimbangkan dengan kearifan atau kebiasaan masyarakat disekitar, karena untuk mendapatkan rasa mochi yang sesuai dengan lidah para konsumen serta, mempertimbangkan bahan baku yang banyak diwilayah tersebut. Seperti halnya di daerah Nganjuk masyarakat yang masih banyak mengonsumsi ubi serta bahan baku yang banyak didapatkan didaerah nganjuk dapat menjadikan sebagai inovasi baru pada isian mochi. Oleh karena itu dihasilkan ide inovasi oalahan makanan yang memiliki kombinasi yang unik dan memiliki nilai jual yang tinggi. Pada kesempatan kali ini menggunakan mochi dengan memberikan dua rasa yaitu mochi dengan isian ubi ungu yang telah dilumuri coklat sehingga memberikan cita rasa yang manis gurih

yang ditawarkan serta stroberi pada isian mochi memberikan rasa segar yang memiliki citarasa unik

Ubi ungu (*Ipomoea Batatas* L) adalah salah satu tanaman yang berpotensi sebagai bahan sumber pangan yang mengandung karbohidrat sebagai pengganti beras (Riswan, 2017). Ubi jalar memiliki warna ungu yang disebabkan adanya pigmen *antosianin*, berfungsi sebagai antioksidan yang dapat menangkap radikal bebas, sehingga dapat mencegah terjadinya kanker, dan penyakit degeneratif (Salim dkk,2017) Dari banyaknya manfaat dari ubi ungu dapat dijadikan pembuatan mochi dengan memberikan cita rasa yang manis gurih. Sehingga dapat dijadikan analisa produk ubi ungu di Nganjuk

Cita rasa kedua yang diberikan oleh produk mochi ini yaitu dengan menggunakan isian mochi *whip cream* dengan diberikan potongan buah stroberi. *whip cream* merupakan cream kocok yang berasal dari lemak susu pada bagian atas yang biasanya dijadikan topping makanan maupun minuman. Inovasi penggunaan isian ubi ungu ini dan *whip cream* juga tentu dapat menciptakan suatu usaha baru yang mampu bersaing dengan olahan produk makanan lainnya khususnya pada olahan makanan mochi. Serta dapat membuka peluang bisnis yang lebih luas bagi produsen mochi dan menciptakan pengalaman kuliner yang lebih mengesankan bagi para penikmatnya.

Dalam kegiatan usaha mochi- u menggunakan metode 4P meliputi *product*, *price*,*place*, dan *promotion* dengan tujuan untuk mengidentifikasi faktor-faktor seperti kebutuhan konsumen, penawaran produk, persepsi produk, individualitas pesaing, dan metode interaksi pelanggan. *Product* disini sangat diperhatikan dalam inovasinya karena menjadikan penilaian konsumen yang dimana memperhatikan peralatan saat produksi mochi . *Price* atau harga yang digunakan pada produk mochi ini menggunakan perhitungan dari bahan baku yang digunakan saat produksi serta melihat dengan harga pasar disekitar. *Place* pada produk mochi-u ini menentukan bagaimana berkembangnya usaha dapat dijalankan . *Promotion* dimana dilakukan pemasaran dengan membujuk serta mengingatkan konsumen dengan keunggulan yang dimiliki pada produk mochi-u, pemasaran juga dilakukan secara online.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat didapatkan beberapa permasalahan diantaranya yaitu:

1. Bagaimana pores produksi inovasi mochi di Kecamatan Tanjunganom Kabupaten Nganjuk?
2. Bagaimana analisis usaha mochi di Kecamatan Tanjunganom Kabupaten Nganjuk?
3. Bagaimana pemasaran pada mochi di kecamatan Tanjunganom Kabupaten Nganjuk?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah yang telah dibuat, maka tujuan tugas akhir ini adalah :

1. Dapat melaksanakan proses produksi mochi di Kecamatan Tanjunganom Kabupaten Nganjuk.
2. Dapat melakukan analisis mochi di Kecamatan Tanjunganom Kabupaten Nganjuk.
3. Dapat melakukan pemasaran mochi di Kecamatan Tanjunganom Kabupaten Nganjuk

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat sebagai berikut :

1. Memberikan jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa dan menciptakan lapangan kerja baru
2. Meningkatkan inovasi dalam peluang usaha dengan memanfaatkan produk kearifan lokal
3. Memperkenalkan produk inovasi mochi di kalangan Masyarakat luas.