

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tepung terigu merupakan suatu jenis bahan pangan atau bubuk halus yang berasal dari bulir/biji gandum yang di haluskan. Tepung terigu mengandung gluten yaitu protein yang secara alami terkandung di semua jenis sereal atau biji-bijian yang tidak dapat larut dalam air dan bersifat elastis (lentur) sehingga mampu membentuk rongga yang kokoh, ketika tepung dibasahi gluten akan mengikat sebagian air dan membentuk struktur seperti kisi-kisi. Struktur ini yang dimanfaatkan untuk memerangkap udara guna meningkatkan volume adonan pada pembuatan makanan (Gumelar, 2019). Umumnya di masyarakat tepung terigu digunakan sebagai bahan dasar untuk pembuatan *pastry*, roti, mie, pasta, bahan baku industri dan lain sebagainya.

Menurut Ismayani (2008) *pastry* merupakan hasil dari adonan yang dipanggang dengan bahan dasar telur, margarin, dan tepung terigu. Salah satu jenis *pastry* adalah sus. Sus merupakan produk *pastry* yang termasuk dalam kategori *choux paste* dengan karakteristik ringan dan bervolume besar serta memiliki bentuk seperti bunga kol. Adonan sus berasal dari campuran air, lemak, tepung terigu, margarin, *baking powder* dan telur. Di Indonesia terdapat berbagai jenis variasi sus berdasarkan bentuk, ukuran dan varian rasa, mulai dari sus dengan ukuran sedang berisi krim lembut atau biasa disebut dengan *vla* yang memiliki rasa manis dan tekstur lembab sehingga mudah basi. Hal ini memunculkan sebuah ide inovasi produk dari sus yaitu dengan mengubah menjadi suatu produk dengan ukuran mini dalam bentuk kering dengan isian *glaze* varian rasa yang populer dikalangan anak anak muda yaitu *taro*, *greentea* dan *tiramisu*. Mengingat anak muda zaman sekarang sangat menyukai makanan yang praktis mudah dibawa kemana saja dan memiliki daya simpan lebih lama, maka dari itu dengan adanya produk sus mini kering dengan varian rasa dapat menarik minat konsumen untuk mencoba produk sus mini varian terbaru sebagai cemilan.

Sus mini kering varian rasa memiliki peluang pasar yang luas, karena pada umumnya dipasaran produk sus dikenal dalam bentuk kue kering berukuran sedang yang berisi krim lembut atau *vla* dengan rasa original dan coklat, sehingga produk sus mini kering varian rasa ini tergolong produk baru. Pemilihan produk sus mini kering varian rasa ini menjadi inovasi baru untuk menciptakan peluang usaha yang diharapkan mampu meningkatkan pendapatan serta nilai tambah pada tepung terigu. Usaha sus mini kering varian rasa ini memerlukan analisis usaha untuk mengetahui sejauh mana usaha layak atau tidak untuk dikembangkan serta diperlukan perencanaan dan penerapan bauran pemasaran sehingga produk dapat diterima oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi sus mini kering varian rasa di Desa Kapuran Kecamatan Wonosari Kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana analisis usaha sus mini kering varian rasa di Desa Kapuran Kecamatan Wonosari Kabupaten Bondowoso?
3. Bagaimana bauran pemasaran sus mini kering varian rasa?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan tujuan sebagai berikut:

1. Mampu melakukan proses produksi sus mini kering varian rasa di Desa Kapuran Kecamatan Wonosari Kabupaten Bondowoso.
2. Mampu melakukan analisis usaha sus mini kering varian rasa di Desa Kapuran Kecamatan Wonosari Kabupaten Bondowoso.
3. Mampu menerapkan bauran pemasaran sus mini kering varian rasa.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka dapat diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang usaha sus mini kering varian rasa.
2. Dapat meningkatkan kreatifitas dan inovatif pembaca dalam wirausaha.
3. Dapat dijadikan referensi dalam pembuatan tugas akhir mahasiswa.