

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tape merupakan sejenis makanan yang dihasilkan dari proses fermentasi. Tape memiliki rasa manis dan sedikit mengandung alkohol, memiliki aroma segar, bertekstur lunak dan sedikit berair (Hidayat, dkk, 2016). Tape singkong merupakan salah satu makanan khas dari Kabupaten Jember yang biasanya dikemas dengan besek bambu dan kardus. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember diketahui bahwa produktivitas dan jumlah produksi singkong pada tahun 2012 berturut-turut sebesar 174,40 kw/ha dan 478.030 kw dengan total luas panen sebesar 2.471 ha (BPS, 2013). Dari produktivitas singkong yang cukup tinggi tersebut, banyak masyarakat Jember yang mengolah singkong menjadi tape singkong. Tape singkong kaya akan karbohidrat dan vitamin A. Tape memiliki kadar air yang cukup tinggi serta proses fermentasi terus berlanjut sehingga tape singkong memiliki sifat yang mudah rusak. Untuk memanfaatkan tape singkong yang mengalami fermentasi terus berlanjut, tape singkong banyak diolah menjadi beberapa produk makanan seperti suwar suwir, prol tape, dodol tape, pia tape, brownies tape dan tape bakar. Selain produk – produk tersebut, pengembangan produk olahan tape singkong yang dapat dilakukan salah satunya yaitu produk muffin.

Muffin merupakan salah satu produk yang berbahan dasar tepung terigu, gula, margarin, susu, telur, dan bahan pengembang. Muffin berbentuk bulat yang dicetak dengan cup dan memiliki permukaan merekah, memiliki rasa manis dan gurih dengan tekstur padat. Produk muffin biasanya terdapat pada toko – toko kue dengan berbagai rasa seperti coklat, vanilla, keju atau original. Hampir semua muffin tersebut berbahan dasar tepung terigu, ditempatkan didalam cup dan dikemas plastik atau kotak kue. Diversifikasi produk muffin perlu dilakukan untuk menambah variasi dari produk muffin dan memperluas penjualan muffin, salah satunya dengan penambahan tape singkong. Muffin tape singkong ini belum ditemukan di pasaran. Muffin tape singkong memiliki khas rasa yang manis, gurih dan sedikit asam karena penambahan tape singkong tersebut.

Untuk memproduksi muffin tape singkong yang disukai konsumen terdapat masalah, diantaranya penentuan formulasi penggunaan tape singkong yang optimum dan pemasaran. Formulasi penggunaan tape singkong terhadap produk harus tepat agar menghasilkan muffin tape singkong yang memiliki tekstur seragam serta cita rasa yang khas dan dapat diterima oleh konsumen.

Untuk itu perlu dilakukan proses praproduksi untuk menentukan formulasi yang tepat pada penggunaan tape singkong yang dapat disukai oleh konsumen dan memiliki cita rasa yang khas, serta perlu dilakukan pengenalan produk dengan memproduksi muffin tape singkong dan menetapkan strategi pemasaran yang diharapkan produk bisa diterima oleh konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan diatas dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Belum ada formulasi pembuatan muffin tape singkong.
2. Belum ada analisa biaya untuk produk muffin tape singkong.
3. Belum ada strategi pengenalan dan pemasaran produk muffin tape singkong.

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Alternatif pemecahan masalah untuk mengatasi beberapa masalah atau kendala yang telah dirumuskan diatas diantaranya adalah :

1. Membuat produk muffin tape singkong yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Melakukan analisa ekonomi produk muffin tape singkong.
3. Melakukan survey pasar dan memasarkan produk muffin tape singkong

1.4 Tujuan Program

Adapun tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah :

1. Mendapatkan formulasi yang optimal dalam produksi muffin tape singkong yang disukai oleh konsumen.
2. Menghitung analisa biaya produksi dan BEP muffin tape singkong.

3. Menentukan model pemasaran muffin tape singkong yang tepat agar bisa diterima konsumen.

1.5 Luaran Yang Diharapkan

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

1. Meningkatkan daya tarik konsumen akan produk olahan tape singkong yaitu muffin tape singkong
2. Meningkatkan nilai guna tape singkong dengan menciptakan produk olahan muffin tape singkong.
3. Memberikan informasi cara membuat makanan sehat dan kaya karbohidrat yaitu muffin tape singkong.

1.6 Kegunaan Program

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah menambah pengetahuan tentang proses produksi dan pemasaran produk muffin tape singkong serta dapat dijadikan peluang usaha dalam produk muffin tape singkong dalam skala besar maupun industri rumah tangga.