

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue bakpao merupakan salah satu makanan khas Tionghoa yang saat ini telah banyak dikenal dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Kue ini terbuat dari bahan dasar tepung terigu yang diolah menjadi adonan, kemudian dibiarkan mengembang melalui proses fermentasi, dan dikukus hingga matang. Proses pembuatan bakpao yang sederhana namun menghasilkan produk dengan tekstur lembut dan rasa yang khas menjadi pilihan populer sebagai camilan.

Tepung terigu adalah bahan pangan berbentuk bubuk halus yang dihasilkan dari biji gandum yang digiling. Tepung ini mengandung gluten, yaitu protein yang terdapat secara alami dalam berbagai jenis biji-bijian, yang tidak larut dalam air dan memiliki sifat elastis. Gluten ini dapat membentuk jaringan seperti kisi-kisi yang kuat ketika tepung diberi air, yang berguna untuk menjebak udara dan meningkatkan volume adonan saat proses pembuatan makanan (Gumelar, 2019). Tepung terigu biasanya digunakan dalam pembuatan pastry, roti, mie, pasta, serta sebagai bahan baku industri, salah satunya untuk membuat kue bakpao.

Bakpao merupakan camilan khas yang sedikit digemari oleh kalangan masyarakat sehingga dalam usaha ini perlu memiliki pengemasan kue bakpao yang menarik dan dapat menjadi daya tarik masyarakat dan menjadi makanan camilan setiap hari. Analisis usaha ini bertujuan untuk meningkatkan cita daya rasa dalam kue bakpao oleh masyarakat sehingga menjadi camilan favorit masyarakat dan juga usaha ini untuk meningkatkan keuntungan dan menambah perekonomian sebagai pengusaha UMKM dengan mengedepankan inovasi dan menjaga konsistensi dalam rasa, usaha ini juga berpotensi untuk menciptakan brand yang dikenal luas, meningkatkan daya saing di pasar, serta memberikan kontribusi positif terhadap perekonomian daerah.

Pengembangan usaha kue bakpao di Kelurahan Gebang masih menghadapi beberapa tantangan, seperti keterbatasan modal, teknologi, dan pasar. Produk kue bakpao ini merupakan produk yang pernah didirikan sejak tahun 1994, yang pada

awalnya hanya memiliki dua varian rasa, yaitu kacang dan kacang hijau dengan omzet Rp 400.000/ hari dengan pembuatan 10kg. Namun, seiring berkembangnya zaman, pada tahun 2000, usaha ini mulai menambah varian rasa coklat, hingga saat ini. Dari segi pengemasan, produk ini awalnya hanya menggunakan plastik umum tanpa label atau identitas khusus. Pemasaran yang dilakukan pun lebih difokuskan pada kalangan menengah ke bawah melalui perantara seperti mlijo.

Seiring dengan perkembangan usaha dan adanya tugas akhir ini, timbul ide untuk menambah variasi rasa yang lebih beragam, seperti blueberry, strawberry, vanilla, dan durian, serta mengembangkan inovasi kemasan agar lebih menarik minat konsumen. Harapannya, usaha ini dapat menjangkau kalangan menengah ke atas dengan menawarkan produk yang lebih inovatif baik dari segi rasa maupun kemasan. Oleh karena itu, analisis usaha kue bakpao di Kelurahan Gebang bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi keberhasilan usaha ini. Dengan menggunakan perhitungan BEP (*Break Even Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return On Investment*), analisis ini bertujuan untuk menilai kelayakan usaha dan bagaimana faktor-faktor seperti modal, teknologi, serta bauran pemasaran dapat mempengaruhi kesuksesan usaha kue bakpao ini.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang didapat dari analisis usaha kue bakpao “BAKPAO VRYZAS” di Kelurahan Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi kue bakpao serta pengemasannya di Kelurahan Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha kue bakpao di Kelurahan Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?
3. Bagaimana bauran pemasaran kue bakpao “BAKPAO VRYZAS”?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan tugas akhir dapat diperoleh sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi kue bakpao serta pengemasannya di Kelurahan Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember
2. Dapat menganalisis usaha pengemasan kue bakpao di Kelurahan Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember
3. Dapat melakukan bauran pemasaran kue bakpao “BAKPAO VRYZAS”

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat dilaksanakannya tugas akhir ini adalah :

1. Dapat dijadikan sebagai sumber acuan pembuatan tugas akhir untuk menyelesaikan Pendidikan di Politeknik Negeri Jember.
2. Membangun pola pikir kewirausahaan dan meningkatkan kreativitas serta daya kreativitas untuk mahasiswa atau pembaca.
3. Dapat menjadi bahan pertimbangan yang lebih inovatif dalam pembuatan usaha produk.