

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan akan makanan ringan saat ini sangat menjadi hal yang diminati dan dinikmati masyarakat, tidak hanya berlaku bagi pencinta makanan ringan saja, tetapi telah meluas hampir ke semua lapisan masyarakat. Kue merupakan makanan berbahan dasar tepung, umumnya tepung terigu, tepung beras, ataupun campuran keduanya. Kue hadir dalam berbagai jenis, rasa, tekstur, hingga bentuk yang diinginkan. Bahan-bahan yang digunakanpun beragam seperti gula, telur, mentega, dan tambahan perasa lainnya. Kue terbagi menjadi dua jenis tergantung dengan cara pengolahannya, yaitu kue kering dan kue basah. Kue kering memiliki tekstur yang renyah cenderung kering dengan umur simpan yang lebih lama, karena mengandung sedikit air, yang biasanya dimatangkan dengan cara dipanggang maupun di oven. Sedangkan kue basah memiliki tekstur lembut yang cenderung lembap sehingga tidak dapat disimpan dengan jangka waktu lama, yang biasanya dimatangkan dengan cara dikukus, ataupun digoreng. Kue basah yang sering dikenal masyarakat dan mudah didapatkan ditoko kue, salah satunya yaitu bolu kukus.

Bolu kukus termasuk salah satu jenis kue yang sudah lama dikenal oleh masyarakat dan mudah didapatkan ditoko kue maupun dipasar. Bolu kukus merupakan kue dalam proses pematangannya menggunakan uap panas atau kukusan, disajikan dalam bentuk *cupcake* mekar mengembang dengan tekstur yang lembut. Beberapa bahan utama yang digunakan untuk membuat bolu kukus kopi antara lain tepung terigu, gula pasir, telur, sp (*emulsifier*), minuman bersoda, bubuk kopi arabika dan pasta perisa dengan beberapa macam varian rasa, antara lain *mocca*, *cappuccino*, *caramel* dan *tiramisu*. Setiap varian rasa bolu kukus kopi tidak hanya menyajikan keunikan rasa, tetapi juga tampil dengan warna yang sesuai dengan karakteristik rasanya. Seperti, varian *mocca* memiliki warna cokelat tua, varian *cappuccino* menampilkan kombinasi cokelat muda dan krem, varian

carammel berwarna coklat kekuningan, sedangkan varian *tiramisu* memiliki warna coklat muda yang lembut.

Pemilihan bubuk kopi sebagai varian rasa pada bolu kukus guna untuk meningkatkan minat masyarakat terhadap bolu kukus, karena kopi memiliki basis penggemar yang luas diberbagai kalangan usia, mulai dari remaja hingga dewasa. Kopi juga mengandung kafein, sehingga dapat memberikan efek positif, seperti meningkatkan *mood* dan di satu sisi kopi juga dapat meningkatkan konsentrasi dan mengurangi rasa kantuk saat bekerja. Secara umum proses pembuatannya mirip dengan bolu kukus biasanya, namun pemilihan aroma dan rasa kopinya kuat yang menjadi pembeda bolu kukus kopi dengan bolu kukus yang lain. Bolu kukus kopi dapat menjadi pilihan alternatif bagi pecinta kopi yang ingin menikmati rasa kopi dalam bentuk kue. Bolu kukus dapat dipadukan dengan bubuk kopi sehingga tercipta inovasi baru yaitu bolu kukus rasa kopi.

Inovasi pada bolu kukus dengan varian rasa kopi ini diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis bolu kukus dan kopi yang merupakan bahan baku produk bolu kukus kopi. Oleh karna itu, penting untuk melakukan analisis usaha guna untuk mengukur dan mengetahui apakah usaha bolu kukus kopi layak atau tidak untuk dijalankan sebagai inovasi produk olahan yang memiliki daya tarik konsumen yang tinggi dan dapat memperoleh keuntungan yang sesuai dengan analisis usaha, seperti BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Return Cost Ratio*), dan ROI (*Revenue On Investment*).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang, dapat dirumuskan beberapa permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi Bolu Kukus Kopi di Desa Kalianyar, Kecamatan Sempol, Kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana analisis usaha Bolu Kukus Kopi di Desa Kalianyar, Kecamatan Sempol, Kabupaten Bondowoso?
3. Bagaimana pemasaran Bolu Kukus Kopi?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat memproduksi Bolu Kukus Kopi di Desa Kalianyar, Kecamatan Sempol, Kabupaten Bondowoso.
2. Dapat menganalisis usaha Bolu Kukus Kopi di Desa Kalianyar, Kecamatan Sempol, Kabupaten Bondowoso.
3. Dapat menerapkan pemasaran produk Bolu Kukus Kopi.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini antara lain, sebagai berikut:

1. Sebagai referensi dan pengetahuan dalam berwirausaha bagi mahasiswa serta masyarakat umum.
2. Dapat mengembangkan kreativitas dan keterampilan mahasiswa untuk memulai usaha - usaha baru.
3. Dapat digunakan sebagai acuan tugas akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember dengan tema yang sejenis.