

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakpao merupakan jenis roti yang digemari masyarakat Indonesia. Bakpao adalah makanan yang berasal dari Negara China, berbahan dasar tepung yang diberi ragi sehingga mengembang, kemudian diberi aneka isian dan dikukus. Bak berarti daging sedang pao sendiri berarti bungkus. Jadi bakpao berarti bungkus daging. Bakpao dikenal dengan sebutan Baozi di negeri China. Jika dulu bakpao hanya ditemui dengan rasa standard daging, dan kacang hijau, saat ini semakin pesatnya dunia kuliner resep isian bakpao pun semakin bervariasi dan menarik, ada bakpao ubi ungu, bakpao talas, bakpao udang lada hitam, bakpao bebek panggang, bahkan bakpao tiramisu (Amir et al., 2024). Selain rasanya yang enak namun juga mampu menggantal perut untuk menunda rasa lapar.

Bakpao merupakan jajanan jaman dulu yang digemari banyak kalangan. Namun seiring dengan berkembangnya zaman masyarakat lebih menyukai jajanan kekinian sehingga peminat bakpao berkurang. Salah satu inovasi yang dapat menarik peminat bakpao yaitu warnanya karena warna merupakan respon paling cepat dan mudah memberi kesan yang baik. Oleh karena itu menggunakan tepung umbi bit dalam pembuatan bakpao ini salah satu cara untuk menambah nilai gizi dan memberi warna alami agar lebih menarik, selain itu untuk memperkenalkan umbi bit yang masih belum banyak masyarakat yang mengerti cara pengolahannya.

Umbi bit mengandung vitamin C yang cukup tinggi sehingga dapat digunakan sebagai antioksidan yang dapat mencegah penyakit kanker. Selain antioksidan, umbi bit juga memiliki komponen utama yaitu pigmen betasianin yang memberikan warna merah keunguan (Hidayati & Swasono, 2021). Beberapa nutrisi yang terkandung dalam umbi bit yaitu, karbohidrat, protein, serat, berbagai mineral serta kadar air yang tinggi, vitamin A, vitamin C, kalsium zat besi, fosfor, protein dan karbohidrat. Selama ini pigmen betasianin banyak digunakan sebagai pewarna makanan. Secara umum, pewarna alami

kurang stabil terhadap cahaya, panas, dan pada nilai pH tertentu dibandingkan dengan pewarna sintesis (Hidayati & Swasono, 2021).

Zat warna yang berasal dari umbi itu merah dikategorikan sebagai *nondyestuff* (bukan bahan pewarna sintetik) dan tidak ada batasan konsumsi menurut rekomendasi EFC (mg/kg berat badan) sehingga tidak ada akumulasi maksimal zat warna tersebut di dalam tubuh. Betasianin adalah salah satu pewarna alami penting yang banyak digunakan dalam sistem pangan. Walaupun pigmen betasianin telah digunakan untuk pewarna alami sejak dahulu tetapi pengembangannya tidak secepat antosianin. Hal ini karena keterbatasan tanaman yang mengandung pigmen betasianin. Sampai saat ini pigmen betasianin yang telah diproduksi dalam skala besar hanya berasal dari umbi bit (*Beta vulgaris L.*). Betasianin dari umbi bit telah diketahui memiliki efek antiradikal dan aktivitas antioksidan yang tinggi (Hidayati & Swasono, 2021). Pengolahan umbi bit menjadi tepung memungkinkan penggunaannya dalam produk pangan seperti bakpao, tidak hanya untuk menambah warna dan gizi, tetapi juga mengenalkan umbi bit kepada masyarakat. Namun, penambahan tepung umbi bit dalam jumlah tinggi dapat memengaruhi cita rasa bakpao, memberikan aroma dan rasa khas yang tidak selalu disukai oleh semua konsumen. Ketika dimasukkan ke dalam adonan bakpao, tepung umbi bit memberikan warna merah keunguan yang khas dan meninggalkan aroma *earthy* yang menjadi ciri khasnya.

Penambahan tepung umbi bit dalam pembuatan bakpao diharapkan dapat meningkatkan cita rasa dan daya tarik produk melalui pemberian warna alami. Inovasi ini masih jarang ditemukan di pasaran, sehingga memiliki potensi besar untuk bersaing dan diterima oleh masyarakat secara luas.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut maka rumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah:

1. Bagaimana proses produksi bakpao dengan substitusi tepung umbi bit dapat diterima oleh masyarakat?

2. Bagaimana analisa kelayakan usaha untuk pemasaran bakpao dengan substitusi tepung umbi bit?
3. Bagaimana proses pemasaran produk bakpao dengan substitusi tepung umbi bit?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Mengetahui proses pembuatan bakpao dengan substitusi tepung umbi bit yang dapat diterima konsumen.
2. Mengetahui kelayakan usaha produk bakpao dengan substitusi tepung umbi bit.
3. Mengetahui proses pemasaran produk bakpao dengan substitusi tepung umbi bit.

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah

1. Meningkatkan nilai gizi dan ekonomis pada bakpao.
2. Menciptakan inovasi pada bakpao.
3. Membuka peluang munculnya wirausaha dalam pembuatan bakpao baik dalam skala industri maupun rumah tangga.