

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mochi adalah salah satu kue yang berasal dari Jepang serta terbuat dari tepung ketan dicampur dengan bahan lain, setelah itu dikukus hingga matang. Mochi yang telah matang dibentuk bulatan serta ditaburi tepung sagu ataupun tepung maizena yang telah disangrai (Agustin et al., 2022). Mochi juga merupakan salah satu cemilan enak yang banyak di gemari oleh masyarakat Indonesia terutama anak-anak dan remaja. Olahan mochi sangat populer di Indonesia khususnya kalangan kuliner dan menjadikannya suatu peluang usaha yang menjanjikan. Mochi memiliki tekstur lembut dan lengket dan berbentuk bulat-bulat kecil.

Keunggulan dari mochi adalah rasanya yang legit dengan tekstur kenyalnya, cara membuatnya tidak membutuhkan biaya yang cukup besar dan mudah divariasikan. Semula terdapat dua jenis mochi yang di jual dipasaran, yaitu mochi tanpa isi dan mochi diisi dengan adonan kacang. Seiring dengan perkembangan zaman mochi telah banyak divariasikan (R. D. Putri & Faridah, 2023). Penggunaan pewarna dapat menghasilkan mochi yang lebih menarik akan tetapi pada saat ini banyak mochi yang menggunakan pewarna sintetis sehingga mengakibatkan kurangnya kualitas mochi. Berkurangnya kualitas mochi dikarenakan menggunakan pewarna sintetis yang jika dikonsumsi dalam jumlah besar memungkinkan toksik dan menyebabkan kanker, dan lain-lain (Sumarlin, 2010). Pewarna sintetis dapat digantikan dengan pewarna alami karena lebih aman dan tidak menimbulkan efek samping jika digunakan terus menerus. Beberapa pewarna alami yang banyak dikenal dan digunakan masyarakat seperti kunyit, daun pandan, gula merah, cabe, bunga telang dan pewarna alami orange dari sayur seperti wortel (R. D. Putri & Faridah, 2023).

Wortel (*Daucus carota L.*) diketahui memiliki kandungan vitamin A yang tinggi. Vitamin A pada wortel dapat menjaga kesehatan mata.

Komponen utama lain pada wortel yaitu beta-karoten, beta-karoten yang masuk ke dalam pencernaan kita akan dikonversi menjadi vitamin A. Selain itu, wortel merupakan salah satu sumber pewarna alami karena mengandung pigmen beta-karoten yang dapat memberi warna oranye pada produk makanan (Sabrina et al., 2023). Beta-karoten merupakan kelompok pigmen berwarna oranye, merah atau kuning yang mempunyai sifat larut dalam lemak dan pelarut organik tetapi tidak larut dalam air (Andriani et al., 2023). Produk mochi wortel ini memiliki beberapa keunggulan dibanding dengan mochi yang sudah ada di pasaran. Salah satu keunggulannya yaitu terletak pada nilai gizinya. Penambahan sari wortel pada adonan kulit memberikan nilai tambah karena wortel merupakan sumber vitamin A yang baik untuk kesehatan mata. Inovasi ini menjadikan mochi wortel lebih menarik bagi konsumen yang mencari produk pangan yang kreatif, kekinian dan sehat. Selain itu dari segi tampilan, mochi wortel memiliki daya tarik visual karena warna oranye alami dari wortel sehingga memberikan kesan produk yang lebih sehat dan alami. Perpaduan antara rasa manis dan langu dari wortel menghasilkan cita rasa yang unik dan berbeda dari mochi pada umumnya yang biasanya menggunakan isian seperti kacang merah, coklat, atau buah-buahan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut dapat diperoleh beberapa rumusan masalah, yaitu :

1. Bagaimana proses produksi mochi wortel yang dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha pada produksi mochi wortel?
3. Bagaimana strategi pemasaran mochi wortel?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah tersebut dapat diperoleh tujuan dari tugas akhir ini adalah :

1. Untuk mengetahui proses produksi mochi wortel yang dapat diterima oleh konsumen
2. Untuk mengetahui analisis kelayakan usaha dari mochi wortel

3. Untuk mengetahui cara pemasaran dari penjualan mochi wortel

1.4 Manfaat

Setelah dilakukan Proyek Usaha Mandiri ini diperoleh beberapa manfaat, yaitu :

1. Memberikan inovasi baru terhadap mochi yang sudah ada di pasaran
2. Menambah nilai guna wortel
3. Membuka peluang wirausaha dalam proyek pembuatan mochi wortel untuk skala industri besar maupun kecil