

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu industri yang sedang berkembang saat ini adalah industri *bakery*. Banyak produk *bakery* yang telah bermunculan dengan berbagai variasi rasa, bentuk, dan warna yang menarik konsumen. Salah satu produk *bakery* yang sedang berkembang saat ini adalah kelompok *pastry*. *Pastry* adalah salah satu produk *bakery* yang memiliki adonan berlapis-lapis dan dipanggang dengan suhu yang cukup tinggi (Faridah, 2008). Terdapat beberapa jenis *pastry* yaitu *butter pastry*, *puff pastry*, *danish pastry*, dan *short pastry*. Jenis-jenis *pastry* ini dibedakan dari komposisi bahan dan cara pengolahannya, sehingga karakteristiknya pun juga berbeda. Salah satu produk *pastry* yang belum banyak berkembang dalam proses pengolahannya adalah produk *Pie* yang tergolong dalam kelompok *short pastry*. Bahan baku pembuatan *pastry* umumnya adalah tepung terigu, margarine, shortening, susu, dan gula.

Pie merupakan salah satu makanan ringan yang sangat banyak dan sering dikonsumsi di Indonesia. Makanan ringan ini sangat populer di masyarakat Indonesia yang biasanya mengonsumsi *Pie* bukan sebagai makanan utama tetapi sebagai makanan ringan atau cemilan, tetapi juga dikonsumsi sebagai pelengkap hidangan. *Pie* merupakan makanan yang terdiri dari kulit yang bertekstur kering dan dapat diberi isi dengan beraneka ragam rasa, seperti buah, daging, ikan, sayur, keju, coklat, dan kacang

Matcha adalah teh hijau bubuk dengan kualitas tinggi yang diproses dengan cara pemberian uap pada daun, dikeringkan dan digiling menjadi teh hijau bubuk. Keseluruhan bagian daun teh ikut diproses dengan cara digiling yang kemudian menjadi teh hijau, oleh karena itu kualitas *matcha* menjadi lebih tinggi dan mengandung lebih banyak nutrisi jika dibandingkan dengan teh hijau jenis lainnya. Daun teh yang digunakan untuk pembuatan *matcha* tumbuh di tempat yang teduh untuk terhindar dari sinar matahari secara langsung (naungan), karena dapat memperlambat pertumbuhan pada tanaman teh dan menyebabkan produksi asam amino tertentu yang

membuat rasa teh menjadi manis. Manfaat yang dimiliki matcha yaitu sumber antioksidan, memperkuat daya tahan tubuh, mencegah tekanan darah tinggi, menangkal kolesterol, mencegah pertumbuhan kanker dan mencegah penyakit jantung (Gilbert (2012) dalam Aziz, A. (2020)).

Proyek Usaha Mandiri (PUM) merupakan suatu kegiatan mengaplikasikan ilmu yang diperoleh selama diperkuliahkan dalam bentuk praktek yang membentuk sifat kemandirian dengan cara menerapkan konsep manajemen. Dengan adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk melakukan perubahan pada *Pie* susu dengan selai matcha untuk menarik banyak konsumen. Terutama masyarakat dari kalangan anak muda hingga orang dewasa menyukai produk olahan kue kering ini dikarenakan rasa yang manis dan simple serta cara pembuatannya pun mudah.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, didapatkan rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) proses produksi dan pemasaran *Pie* susu dengan selai matcha sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi *Pie* dengan selai matcha yang baik sehingga dapat diterima oleh panelis?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha pada *Pie* dengan selai matcha ?
3. Strategi yang tepat untuk pemasaran *Pie* dengan selai matcha ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Mengetahui proses produksi *Pie* dengan selai matcha yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui hasil analisa kelayakan usaha *Pie* dengan selai matcha.
3. Mengetahui strategi pemasaran *Pie* dengan selai matcha.

1.4 Manfaat Proyek Usaha Mandiri

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

1. Memberikan inovasi baru bagi mahasiswa yang memiliki inovasi cemilan atau makanan ringan dari *Pie* dengan selai matcha.
2. Membuka peluang usaha baru terkait olahan *Pie* dengan substitusi selai matcha.
3. Membuat variasi cemilan baru dari produk *Pie* .