

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Tapai atau tape adalah makanan tradisional Indonesia hasil fermentasi ragi dari singkong, beras ketan (Made Astawan Mita Wahyuni, 1991). Proses fermentasi tapai, menggunakan beberapa jenis mikroorganisme seperti *Saccharomyces Cerevisiae*, *Rhizopus oryzae*, *Endomycopsis fibuligera*, *Pediococcus*, dsb *sp.*. Produk tape melalui proses fermentasi yang mengubah komponen pati degradasi menjadi dekstrin dan glukosa, selanjutnya glukosa diubah menjadi alkohol atau asam sehingga mempunyai rasa sedikit asam atau sedikit manis dan asam alkoholik. Tape singkong biasanya dibiarkan dalam bentuk berwarna putih ( Endang Sulastri, 2013). Produksi tape singkong di Jember diawali dengan pengupasan singkong untuk menghilangkan bagian yang tidak diinginkan serta membersihkan dari kotoran yang menempel. Selanjutnya dilakukan perendaman untuk menghilangkan asam sianida (HCN) yang menempel pada singkong. Tahap selanjutnya adalah pengukusan pada singkong untuk melunakkan jaringan pada bahan sehingga mempermudah mikroba merombak zat-zat dalam singkong. Kemudian dilakukan pendinginan dan ditambahkan starter (ragi). Kemudian bahan dibungkus daun pisang berlapis-lapis agar tidak ada suplai oksigen sebab starter yang dibiakkan (*Saccharomyces Cerevisiae*) dapat tumbuh dengan baik pada kondisi anaerob. Lalu inkubasi pada suhu kamar untuk menciptakan kondisi yang optimum pada pertumbuhan mikroorganisme untuk melakukan fermentasi dalam waktu 24 dan 48 jam (Delima dan Dian, 2015). Dari segi kualitas, tape Bondowoso memiliki kualitas yang lebih baik dibandingkan tape Jember. Berdasarkan hasil uji (FMIPA Unej) , walaupun kandungan glukosa tape Jember tinggi namun dari uji organoleptik diketahui bahwa teksturnya lebih lembek, beraroma alkohol menyengat dan rasa asam yang dominan (Harjono et al, 2005 dalam Riyana, 2008).

*Pie* merupakan salah satu produk *pastry* yang berbahan utama telur, mentega, dan tepung terigu. *Pie* memiliki kelebihan yaitu dapat digunakan sebagai wadah berbagai isian berupa buah-buahan atau bahan isian lainnya seperti fla,

*brownies* dan lain sebagainya. Selain itu *pie* juga memiliki karakteristik tekstur yang renyah, warna yang terang, dan rasa yang gurih (Ningrum, 2012). Salah satu jenis *pie* yang dikenal oleh masyarakat adalah *pie* susu Bali.

Produk *pie* tape merupakan camilan ukuran kecil dengan bentuk yang unik, berdiameter sekitar 6 cm, rasanya yang manis, gurih, dan murah harganya yang ditawarkan menjadi produk tersebut sebagai alternatif tepat untuk menemani waktu santai. Berdasarkan hasil survey pasar *pie* tape belum banyak beredar dipasaran. Kebutuhan akan produk *pie* tape bisa dijadikan sebagai cemilan, jajanan khas dan oleh-oleh bagi keluarga. Produk *pie* tape bukan makanan baru bagi warga daerah Jember dan Bondowoso. Namun dengan menambahkan sedikit inovasi, akan menjadi salah satu peluang usaha menarik yang mendapatkan keuntungan bagi pelakunya. Produksi *pie* tape menggunakan analisa SWOT dapat diketahui terdiri dari adanya suatu kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman dari produk *pietape* ini diantaranya dengan *Strengths*/kekuatan yaitu memiliki bentuk yang lebih tebal, memiliki daya tahan simpan cukup lama, dengan *Weaknesses*/kelemahan kurangnya rasa tape yang dihasilkan serta harga yang relatif lebih mahal dibanding *pie* tape pada umumnya, dengan *Opportunities*/peluang dimana peminat kue *pie* sendiri banyak disukai dari kalangan anak-anak, remaja hingga dewasa sehingga produk *pie* tape memiliki peluang cukup baik untuk dijadikan peluang usaha tingkat menengah keatas. Namun dengan *Threath*/ancaman yaitu dengan banyaknya pesaing memproduksi produk yang sama di Kabupaten Bondowoso dan Jember dan memiliki potensi kualitas produk yang lebih baik, produk *pie* tape kurang diterima oleh pasar dikarenakan harga lebih mahal dan kemasan yang kurang menarik.

## 1.2 Perumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan dapat menjadi masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Bagaimana cara mencari formulasi pembuatan *pie* tape yang baik.
2. Bagaimana mengetahui perhitungan analisa ekonomi proses produksi *pie* tape?

3. Bagaimana cara mencari strategi pemasaran produk *pie* tape yang dapat diterima oleh konsumen?

### **1.3 Alternatif Pemecahan Masalah**

Alternatif pemecahan masalah untuk mengatasi beberapa masalah atau kendala yang telah dirumuskan diatas diantaranya adalah:

1. Mengetahui formulasi pada pembuatan *pie* tape yang baik.
2. Mengetahui perhitungan analisa biaya produksi *pie* tape.
3. Mengetahui strategi pemasaran produk *pie* tape

### **1.4 Tujuan Program**

Adapun tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Mencari formulasi dalam pembuatan *pie* tape yang baik dapat diterima konsumen.
2. Menghitung perhitungan analisa biaya produksi *pie* tape.
3. Mengetahui strategi pemasaran produk *pie* tape.

### **1.5 Luaran yang diharapkan**

Luaran yang diharapkan melalui Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Membuat produk *pie* tape yang dapat diterima dan dikonsumsi oleh masyarakat luas.
2. Memberikan informasi peluang usaha produksi *pie* tape kepada masyarakat luas.
3. Memberikan informasi pemasaran yang cocok untuk produk *pie* tape.

### **1.6 Kegunaan program**

Menambah pengetahuan tentang proses, produksi dan pemasaran *pie* tape serta dapat dijadikan suatu peluang