

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakpia adalah kue berbentuk bundar pipih, terbuat dari campuran kacang hijau dengan gula, yang di bungkus dengan tepung, lalu di panggang (Wikipedia, 2016). Melihat latar belakang sejarahnya, bakpia sebenarnya berasal dari negeri Tiongkok. Disana, kue ini bernama “Tou Luk Pia” yang artinya adalah kue pia (kue) kacang hijau. Istilah bakpia sendiri adalah berasal dari Bahasa Tionghoa dialek Hokkian (Hanzi), salah satu Rumpun Bahasa Tionghoa yaitu dari kata “bak” yang berarti daging dan “pia” yang berarti kue, yang secara harfiah berarti roti berisikan daging. Di negeri asalnya, bakpia memiliki ukuran yang lebih besar daripada Bakpia Pathuk serta berisikan daging yang diolah, sementara bakpia pathuk berisi kumbu yang terbuat dari kacang hijau (Wikipedia, 2016).

Kue bakpia pada umumnya dibuat dengan isian berbahan kacang hijau, namun dengan perkembangan jaman yang semakin pesat khususnya dibidang kuliner, dewasa ini bakpia dapat dibuat dari berbagai macam bahan seperti ketan hitam, coklat, keju dan ubi jalar ungu (Puspawati, 2016).

Bakpia merupakan jenis jajanan tradisional yang masih bertahan sampai saat ini. Selain karena banyak peminatnya, juga karena bakpia mudah di inovasikan baik dalam segi bentuk, isian dan kemasan yang lebih modern. Meskipun bentuknya sudah modern, namun pembuatan bakpia masih terbilang sederhana dan mudah dilakukan oleh Usaha Kecil Menengah (UKM) bahkan juga *Home Industry*. Oleh karena itu produk bakpia dinilai dapat menjadi usaha yang prospektif dan cocok digunakan sebagai Proyek Usaha Mandiri (PUM) yang saya laksanakan.

Dalam Proyek Usaha Mandiri yang akan saya laksanakan, saya akan memberikan sedikit inovasi pada bakpia yang saya buat. Saya akan membuat 5 macam bakpia yaitu, bakpia rasa kacang hijau, bakpia rasa coklat, bakpia rasa nanas, bakpia rasa strobery, dan bakpia rasa keju. Bakpia akan dikemas dalam plastik, dalam 1 kotak tersebut berisi 10 buah bakpia dengan 5 macam rasa yang berbeda. Bakpia juga di buat seekonomis mungkin sehingga harganya dapat terjangkau oleh berbagai kalangan.

1.2 Perumusan Masalah

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

1. Bagaimana analisa ekonomi produksi bakpia ?
2. Bagaimana memproduksi bakpia secara ekonomis ?
3. Bagaimana teknik pemasaran produk bakpia ?

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

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

1. Menganalisa biaya ekonomi produksi Bakpia Aneka Rasa
2. Melakukan pengujian pemasaran diberbagai tempat yang memadai untuk produk bakpia.
3. Melakukan inovasi produk bakpia yang lebih di sukai konsumen.

1.4 Tujuan Program

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

1. Mengetahui analisa biaya produksi Bakpia.
2. Menjadikan bakpia jajanan lezat dan ekonomis.
3. Memasarkan produk bakpia dengan bentuk yang lebih di sukai konsumen dinilai berdasarkan uji hedonik dan uji mutu hedonik.
4. Mengetahui cara pemasaran bakpia yang lebih efektif.

1.5 Luaran yang diharapkan dan Manfaat

a. Luaran Yang Diharapkan

Adapun luaran uaran yang diharapkan melalui Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Membuat produk Bakpia Aneka Rasa yang dikenal dan dikonsumsi oleh masyarakat luas.
2. Memberikan informasi peluang usaha produksi Bakpia.
3. Memberikan informasi pemasaran yang cocok untuk produk Bakpia.
4. Meningkatkan pendapatan, menciptakan usaha yang berkembang, berkelanjutan dan maju.

b. Manfaat

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

1. Menjadi syarat kelulusan pendidikan D3 saya di Progam Studi Teknologi Industri Pangan.
2. Menjadi peluang usaha untuk saya sendiri pada khususnya dan masyarakat pada umumnya

1.6 Kegunaan program

Menambah pengetahuan tentang proses, produksi dan pemasaran produk Bakpia serta dapat dijadikan suatu peluang usaha.