

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara yang memiliki iklim tropis sehingga Indonesia memiliki tanah yang subur dan baik untuk menjadi tempat tumbuh berbagai jenis tanaman. Tidak mengherankan apabila di Indonesia memiliki beranekaragam jenis tanaman. Jenis-jenis tanaman yang tumbuh di Indonesia, hampir semuanya bisa dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan pangan dengan begitu tidak sedikit dari masyarakat Indonesia yang memanfaatkannya untuk dijadikan sebuah peluang usaha.

Saat ini masyarakat mulai banyak yang tertarik untuk berwirausaha dibidang kuliner, seperti kue kering dan kue basah sebagai camilan. Dari yang membuat jenis kue baru sampai yang memodifikasi kue yang sudah ada. Pemodifikasian yang sudah ada dilakukan bukan untuk mengubah citarasa asli atau rasa khas dari kue tersebut, melainkan mengubah bentuk atau menambah warna makanan sehingga bisa menarik konsumen.

Kue kering merupakan camilan yang banyak disukai oleh semua kalangan masyarakat, rasanya yang manis dan gurih begitu bersahabat dengan lidah masyarakat Indonesia. Bentuknya yang bermacam-macam serta rasa yang bervariasi membuat seseorang tidak merasa bosan untuk memakannya. Saat ini kue kering sudah banyak diproduksi oleh industri rumahan dan ibu-ibu rumah tangga sebagai tenaga kerjanya. Kue kering begitu diminati apalagi saat lebaran, semua orang berbondong-bondong untuk membeli. Namun tidak sedikit pula masyarakat yang membuat kue kering sendiri karena cara pembuatannya yang tidak begitu sulit, misalnya kue nastar, kue putri salju, kue kering bagiak.

Kue bagiak merupakan kue kering yang banyak terdapat di daerah Banyuwangi. Nama kue bagiak sendiri juga bisa kita temukan di Maluku, tetapi bagiak Banyuwangi ini teksturnya tidak sekeras bagiak dari Maluku. Kue kering bagiak yang biasanya disajikan hanya satu varian warna, kini dilakukan inovasi dengan penambahan beberapa warna.

Kue bagiak rasa jahe dengan varian warna merupakan inovasi yang dilakukan pada kue bagiak, namun inovasi ini dilakukan bukan untuk merubah rasa khas dari bagiak itu sendiri. Hanya penambahan warna agar lebih menarik dan diminati konsumen. Kue kering bagiak dengan varian warna ini diharapkan bisa diterima dipasaran serta menjadi salah satu usaha yang banyak diminati oleh masyarakat Banyuwangi sehingga bisa menyerap tenaga kerja dan mengurangi angka pengangguran di Kabupaten Banyuwangi.

Kue bagiak rasa jahe ini memanfaatkan tepung pati garut sebagai salah satu bahan dasarnya serta tambahan jahe sebagai cita rasanya. Pati garut merupakan tepung yang dihasilkan dari tanaman umbi garut. Pati garut bisa dimanfaatkan sebagai pengganti tepung terigu yang biasa digunakan untuk bahan baku pembuatan makanan. Tepung ini sangat mudah diperoleh dikota Banyuwangi, sehingga bisa dijadikan sebuah peluang usaha. cara pembuatan kue kering bagiak rasa jahe ini tidak terlalu rumit sehingga semua orang bisa membuatnya.

Jahe merupakan bahan baku yang digunakan untuk menambah cita rasanya pada bagiak. Jahe bukan merupakan bahan baku yang langka, jadi mudah untuk didapatkan. Apalagi banyak orang suka dengan khasiat dari jahe itu sendiri yang bisa menghangatkan badan dan meredakan tenggorokan, ini bisa menjadi peluang bisnis yang menjanjikan.

1.2 Rumusan Masalah

Pengolahan bahan baku pati garut menjadi produk bagiak dengan varian warna, sebagai inovasi untuk meningkatkan nilai jual pada produk tersebut serta mengembangkan kreativitas sumberdaya manusia.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi kue bagiak rasa jahe dengan beberapa varian warna di Kecamatan Glenmore Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana kelayakan kue bagiak rasa jahe dengan beberapa varian warna di Kecamatan Glenmore Kabupaten Banyuwangi?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah yang telah dibuat, maka dapat disimpulkan tujuan pembuatan proposal ini adalah:

1. Mengetahui bagaimana cara pembuatan kue bagiak rasa jahe dengan beberapa varian warna di Kecamatan Glenmore Kabupaten Banyuwangi.
2. Mengetahui kelayakan usaha kue bagiak rasa jahe dengan beberapa varian warna di Kecamatan Glenmore Kabupaten Banyuwangi.

1.4 Manfaat

Wirausaha dengan melakukan inovasi pada produk kue kering bagiak guna menambah nilai jualnya yaitu berupa kue bagiak rasa jahe dengan beberapa varian warna. Ini merupakan salah satu cara meningkatkan produktivitas sumberdaya manusia.

Berdasarkan tujuan Tugas Akhir diatas manfaat yang dapat di peroleh yaitu:

1. Bagi penulis, dapat dijadikan bahan untuk pembuatan Tugas Akhir untuk dapat menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember.
2. Bagi para pembaca diharapkan mampu mengembangkan kreatifitas dengan memanfaatkan sumberdaya yang sudah ada.
3. Meningkatkan kreativitas dan inovasi pada produk yang sudah ada guna menambah nilai jualnya.