

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue kering adalah istilah yang digunakan untuk menyebut kue dengan tekstur yang tidak terlalu keras dan renyah. Kue kering merupakan salah satu jenis makanan ringan dengan kandungan air yang sedikit. Kue kering mempunyai daya simpan yang sangat tinggi. Rasa dari kue kering tidak hanya manis, namun juga ada kue kering yang memiliki rasa asin dan gurih. Bahan kue kering bisa dari apa saja, seperti tepung beras, tepung ketan, terigu ataupun sagu. Jenis kue kering biasanya disajikan dalam acara-acara besar atau hari-hari besar saja, seperti Idul fitri, Natal, dan Tahun baru. Namun sekarang mayoritas penduduk di Indonesia menyukai makanan ringan berupa kue kering sebagai camilan mereka. Penggemar kue kering sendiri bukan hanya dari golongan anak-anak saja, namun juga remaja, dewasa, hingga orang-orang lanjut usia pun masih menyukai kue kering yang renyah dan tidak terlalu keras. Ada berbagai macam dari jenis kue kering, salah satunya kue kering yang sangat populer pada saat hari-hari besar yaitu seperti kue kering kacang, cookies coklat, kue widaran keju, kue semprit, putri salju dan kue kering nastar.

Kue kering nastar merupakan salah satu dari sekian jenis kue kering yang kini banyak digemari oleh konsumen diberbagai kalangan. Rasa nastar yang manis dan gurih serta tekstur yang empuk membuat kue kering ini banyak diterima dan disukai oleh masyarakat. Kue kering nastar memiliki bentuk bulat agak pipih dengan penambahan isi selai rasa buah didalamnya, dan yang paling umum dgunakan biasanya adalah selai rasa nanas. Produksi kue kering jenis nastar banyak tersedia dipasaran sehingga mudah dicari oleh konsumen. Kue kering nastar memiliki daya simpan lebih lama meskipun tanpa menggunakan bahan pengawet. Melihat produksi kue kering termasuk kue nastar yang terus mengalami peningkatan yang cepat dari waktu ke waktu maka muncullah berbagai macam perusahaan yang mengusahakan kue kering nastar dengan berbagai jenis (variasi).

Pola konsumen masyarakat saat ini tidak hanya mengacu pada kriteria rasa saja, tetapi juga pada tampilan produk makanan baik dari segi bentuk, warna dan inovasi lainnya juga menjadi hal yang juga diperhatikan oleh calon pembeli dalam memilih makanan ataupun camilan yang akan mereka konsumsi nantinya. Menyikapi hal tersebut, memunculkan ide bagi para produsen untuk lebih mengembangkan hasil produksinya dengan menuangkan kreativitas dan inovasi baru kedalam produk usahanya agar produk yang dipasarkan nantinya dapat bersaing di pasaran dan juga dapat lebih diminati oleh calon konsumen, seperti pengembangan dari produk nastar yaitu nastar pelangi isi selai buah rasa-rasa.

Nastar pelangi isi selai buah rasa-rasa adalah suatu inovasi baru dari kue kering nastar pada umumnya. Kreativitas yang ditonjolkan dari kue nastar pelangi isi selai buah rasa-rasa yaitu dari segi tampilan warna dan isian selai nastar. Nastar pada umumnya hanya memiliki satu warna saja yaitu warna kuning dan isian didalam nastar pun paling sering digunakan adalah selai rasa buah nanas dan juga strawberry, tetapi pada nastar pelangi isi selai buah rasa-rasa perbedaanya adalah pada satu kemasan kue nastar akan disuguhkan empat komponen warna yang memiliki unsur warna pelangi. Selain dari segi warna, nastar ini juga memiliki empat komponen rasa yang ada didalam nastar yang juga memiliki empat komponen warna, dari selai rasa nanas, strawberry, melon, dan anggur. Semua inovasi yang dituangkan ke dalam kue kering nastar ini diharapkan akan menjadi cita rasa baru dalam perkulininan di Indonesia dan dapat diterima dengan baik di masyarakat dan penulis berharap usaha yang nantinya akan dilakukan dapat memudahkan para pencinta kue nastar untuk dapat mengkonsumsi kue nastar tidak hanya pada hari-hari besar saja tetapi pada hari-hari biasa pun kue kering nastar masih bisa dikonsumsi dengan cara mudah dan murah.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan nastar pelangi isi selai buah rasa-rasa?

2. Bagaimana proses saluran pemasaran yang efektif untuk memasarkan nastar pelangi isi selai buah rasa-rasa?
3. Bagaimana kelayakan usaha nastar pelangi isi selai buah rasa-rasa?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan maka tujuan yang akan dicapai adalah:

1. Untuk mengetahui proses pembuatan nastar pelangi isi selai buah rasa-rasa.
2. Untuk mengetahui proses saluran pemasaran yang efektif untuk memasarkan nastar pelangi isi selai buah rasa-rasa.
3. Untuk mengetahui kelayakan usaha nastar pelangi isi selai buah rasa-rasa.

1.3.2 Manfaat

1. Dapat memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan.
2. Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan bagi yang berminat untuk berwirausaha nastar pelangi isi selai buah rasa-rasa.
3. Sebagai tambahan informasi dan referensi bacaan bagi mahasiswa.
4. Menumbuhkan jiwa wirausaha bagi mahasiswa dan masyarakat.