

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

*Pie* merupakan produk yang cukup populer dalam kalangan masyarakat. Umumnya semua kalangan masyarakat baik dari kalangan anak muda hingga orang dewasa menyukai produk olahan kue kering ini dikarenakan rasanya yang renyah, bentuknya yang simple serta cara pembuatannya pun mudah. *Pie* tersebut termasuk dalam produk olahan kue kering. *Pie* umumnya dapat bertahan hingga kurang lebih 7 hari. Bahan baku utama dalam pembuatan *pie* ialah tepung terigu. Seiring meningkatnya konsumsi pangan masyarakat terhadap tepung terigu, maka dari sini munculah sebuah ide untuk membuatnya menjadi produk olahan kue kering dengan menambahkan tepung talas serta variasi rasa kacang coklat sebagai produk inovasi baru.

Pada umumnya *pie* dibuat dengan menggunakan tepung terigu, namun jika ditambahkan dengan tepung talas akan mengurangi tingkat konsumsi tepung terigu. Mengingat pada umumnya tingkat produktivitas talas di Indonesia yang setiap tahunnya meningkat. Menurut Badan Pusat Statistik (2012) data perkembangan produktivitas terakhir selama tahun 2003-2012 menunjukkan peningkatan sebanyak 3,25%. Selain itu data produksi talas di Indonesia tahun 2013 adalah sekitar 825 ton yang diperoleh dari lahan seluas 55 ha yang tersebar di enam kabupaten atau kota (Deptan dalam Jatmiko dan Estiasih, 2014). Pengolahan talas yang paling sering kita jumpai ialah keripik talas. Oleh karena itu memungkinkan sekali jika munculnya produk olahan umbi talas yang diolah lanjut menjadi tepung talas yang dapat menghasilkan inovasi baru, salah satunya yaitu *pie* talas rasa kacang coklat. Selain itu talas juga memiliki manfaat yang baik bagi tubuh, diantaranya dapat menyehatkan jantung, menurunkan tekanan darah, meningkatkan sistem imun tubuh, serta juga dapat mengatasi kelelahan (Annisa, 2015).

*Pie* talas rasa kacang coklat ini memiliki beberapa kelebihan diantaranya tergolong produk olahan kering yang cukup tahan lama, tidak menggunakan bahan pengawet dalam pembuatan produk serta masih produk yang masih baru dipasaran. Oleh karena itu memungkinkan sekali jika produk *pie* talas rasa kacang coklat ini memiliki segmentasi pasar yang luas dikarenakan disukai oleh kalangan masyarakat terutama kalangan anak muda dan orang dewasa.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan *pie* talas rasa kacang coklat adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana teknik pembuatan *pie* talas rasa kacang coklat agar dapat diterima oleh masyarakat?
2. Bagaimana menghitung analisa ekonomi proses produksi *pie* talas rasa kacang coklat?
3. Bagaimana proses pemasaran *pie* talas rasa kacang coklat yang baik agar dapat diterima oleh masyarakat?

## **1.3 Alternatif Pemecahan Masalah**

Masalah yang telah diuraikan tersebut dapat dipecahkan dengan alternatif pemecahan sebagai berikut :

1. Membuat produk *pie* talas rasa kacang coklat yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Menghitung biaya ekonomi produksi *pie* talas rasa kacang coklat.
3. Melakukan survey pasar dan memasarkan produk *pie* talas rasa kacang coklat secara langsung.

#### **1.4 Tujuan Program**

Tujuan pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui teknik pembuatan *pie* talas rasa kacang coklat yang optimal agar dapat diterima konsumen.
2. Menganalisa biaya produksi *pie* talas rasa kacang coklat.
3. Mengetahui proses pemasaran *pie* yang baik pada produk *pie* talas rasa kacang coklat.

#### **1.5 Kegunaan Program**

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

1. Memberikan variasi rasa pada produk *pie* yang sudah ada.
2. Membuka peluang munculnya wirausaha dalam proyek produk *pie* talas rasa kacang coklat untuk skala besar maupun industri rumah tangga.