

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sayuran merupakan produk pertanian strategis yang ketersediaannya di Indonesia senantiasa berlimpah sepanjang tahun. Namun karena sifat dan kandungan zat gizinya, sayuran digolongkan sebagai bahan pangan yang mudah rusak atau busuk atau sangat mudah rusak/busuk. Teknologi yang dapat mengurangi kerusakan dan kebusukan sayuran sangat diperlukan selain dalam upaya untuk memperpanjang masa simpannya sebelum tiba di tangan konsumen juga untuk menyelamatkan keberlimpahan sayuran yang terjadi pada saat panen raya. Untuk meningkatkan daya saing produk sayuran, telah dilakukan pemantapan agribisnis melalui cara mengolah sayuran segar menjadi sayuran kering dan bahkan siap santap agar memiliki nilai tambah yang menguntungkan petani. Peluang pasar ini di masa depan sangat cerah, apalagi untuk orientasi ekspor.

Indonesia merupakan Negara yang memiliki keragaman kuliner serta berbagai macam olahan stick tradisional. Semua orang Indonesia rata rata memiliki kebiasaan mengonsumsi makanan selingan (makanan ringan) di samping makanan pokok. Salah satu makanan ringan yang populer di Indonesia yaitu stick atau camilan. Stick Potato carrot (wortel – kecei) merupakan Stick yang terbuat dari tepung maizena dan kentang. Stick potato carrot (wortel – kecei) ini berbentuk lonjong dengan kedua ujungnya berbentuk lancip dengan bertekstur halus, berwarna kuning keemasan, memiliki rasa gurih dan empuk. Hingga saat ini masih digemari masyarakat Indonesia juga terbukti dengan stick potato carrot masih banyak ditemukan di toko-toko.

Berbagai varian rasa stick potato di pasaran biasanya yaitu rasa original , pedas manis, rasa balado (pedas) dll. sehingga dapat diketahui bahwa varian rasa yang ada sangatlah bervariasi. Varian rasa yang sudah banyak pada stick potato carrot (wortel – kecei) membuat konsumen tertarik apabila terdapat varian rasa baru pada produk tersebut. Pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini, muncul sebuah ide inovatif untuk

menciptakan varian rasa baru pada stick potato carrot. Inovasi stick potato carrot (wortel – kecei) dengan penambahan daun kecei masih baru dan belum ada dipasaran. daun kecei merupakan bahan yang banyak digunakan dalam pembuatan olahan pangan karena mampu memberikan karakteristik produk yang disukai oleh konsumen.

Daun kecei biasanya dimanfaatkan sebagai tambahan masakan untuk memperkaya cita rasa sajian atau kaldu pada masakan. Penambahan daun kecei pada pembuatan stick potato carrot (wortel – kecei) ini bertujuan untuk memberikan variasi warna, meningkatkan cita rasa gurih, aroma dan daya penerimaan konsumen. Untuk menambah aroma yang khas pada produk sebagai karakteristik tampilan stick (terdapat titik-bintik hijau pada permukaan tekstur stick potato). Stick Potato carrot (wortel – kecei) ini memiliki beberapa kelebihan yaitu dapat disimpan lama kurang lebih 1 bulan, juga sebagai varian baru yaitu percampuran daun kecei sehingga meningkatkan nilai gizi produk ini. Kelebihan ini diharapkan dapat meningkatkan ketertarikan masyarakat untuk mencoba dan membeli produk dengan inovasi baru. Proses pembuatan stick potato carrot (wortel – kecei) dibutuhkan proses pengolahan yang optimal dan membutuhkan analisa kelayakan usaha untuk mengetahui potensi produk usaha ini mengingat produk masih baru di pasaran. Serta juga membutuhkan pemasaran yang baik supaya produk ini dapat diterima oleh masyarakat.

Inovasi produk baru ini akan menjadi pendukung dalam pengembangan usaha awal yang dilakukan oleh wirausahaan pemula. Dengan demikian pemanfaatan potensi wilayah dalam menghasilkan suatu komoditas dapat dimanfaatkan dengan maksimal dalam bentuk diversifikasi pangan. stick potato carrot (wortel – kecei) ini dapat dikatakan sebagai produk hasil pengembangan inovasi pembuatan kentang yang berbahan utama kentang, dengan kombinasi wortel – kecei didalam stick potato ini dan memiliki tekstur luar halus dan empuk gurih.

Keunggulan produk stick potato carrot (wortel- kecei) dari pada pada stick potato yang ada dipasaran. Stick potato carrot (wortel – kecei) ini tidak menggunakan bahan pengawet, adanya tambahan kandungan nutrisi dari wortel untuk warna alami yang dihasilkan lebih menarik, adanya bercak – bercak hijau pada permukaan tekstur yang

diperoleh dari daun kecei, harganya relatif lebih murah disertai dengan kemasan yang praktis dan juga label yang menarik.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang timbul dan menjadi kendala pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan stick potato carrot (wortel – kecei) adalah:

1. Bagaimana teknik pembuatan stick potato carrot (wortel – kecei) yang optimal sehingga dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana memproduksi dan menganalisa kelayakan usaha stick potato carrot (wortel – kecei) sehingga layak untuk dipasarkan?
3. Bagaimana proses pemasaran yang baik untuk memasarkan stick potato carrot (wortel – kecei)?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Mengetahui teknik pembuatan stick potato carrot (wortel – kecei) yang optimal sehingga dapat diterima oleh konsumen.
2. Memproduksi dan menganalisa kelayakan usaha stick potato carrot (wortel – kecei).
3. Mengetahui proses pemasaran yang baik untuk memasarkan stick potato carrot (wortel – kecei).

1.4 Manfaat

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

1. Memberikan inovasi baru stick potato carrot (wortel – kecei) yang ada di pasaran.
2. Meningkatkan nilai ekonomis daun kecei.
3. Membuka peluang usaha dalam proyek stick potato carrot (wortel – kecei) berskala industry rumah tangga hingga skala besar.