

# BAB I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Seiring berkembangnya zaman, semakin banyak jenis makanan yang diinovasikan mulai dari bahan baku, cita rasa dan kenampakan yang unik serta warna yang menarik. Hal ini tak jarang bertujuan untuk menciptakan makanan dengan kandungan yang sehat dan bergizi. Makanan sehat sangat populer di berbagai wilayah hingga saat ini bahkan popularitasnya semakin meningkat. Menurut Yuki (2014), makanan sehat adalah makan yang mengandung zat - zat yang dibutuhkan oleh tubuh dan harus memiliki beberapa syarat, yaitu higienis, bergizi dan berkecukupan, tetapi tidak harus makanan mahal.

Sebagai negara agraris, Indonesia memiliki kekayaan tersendiri dalam bidang hasil pertanian untuk menghasilkan berbagai jenis produk makanan, karena sektor pertanian menjadi salah satu faktor yang diandalkan untuk menunjang laju pertumbuhan ekonomi nasional. Menurut Nurhadi (2019), bidang pertanian saat ini merupakan salah satu bagian yang terus diupayakan untuk pengembangan agribisnis dalam rangka meningkatkan pertanian tradisional dan modern, yang mana telah menjadi komitmen nasional. Hasil pertanian di Indonesia juga banyak dimanfaatkan sebagai produk olahan makanan ringan.

Makanan ringan atau *snack* sering dijadikan alternatif orang Indonesia untuk menahan lapar, selain itu *snack* juga tak jarang dikonsumsi saat waktu senggang atau dihidangkan dalam setiap acara baik acara resmi maupun tidak resmi. Pada masa pandemi saat ini, masyarakat sering beraktifitas di dalam rumah baik dari sekolah maupun perusahaan atau biasa kita sebut *WFH (Work From Home)* atau *Daring (Dalam Jaringan)*. Hal tersebut bukan menjadi halangan untuk tidak produktif walaupun beberapa aktifitas dibatasi, karena bisa menjadi kesempatan untuk menumbuhkan kemandirian dalam berusaha serta dapat meningkatkan pendapatan bagi pengusaha kecil. Hal ini juga disampaikan oleh Suprpto (2008), bahwa adanya agroindustri sebagai kerja sampingan diharapkan mampu memberikan tambahan pendapatan.

Salah satu hasil pertanian yang dapat dimanfaatkan sebagai makanan ringan yaitu beras ketan. Beras ketan (*Oryza sativa L var. Glutinosa*) merupakan jenis beras dengan kadar amilopektin yang tinggi. Produktivitas beras ketan di Indonesia terus meningkat setiap tahunnya dengan jumlah produksi sekitar 42.000 ton pertahun (Larasati, 2016). Sektor industri sangat berhubungan erat dengan sektor pertanian sehingga sulit untuk dipisahkan satu sama lain. Salah satu hubungan tersebut adalah usaha pembuatan makanan ringan dengan ketersediaan beras khususnya pengolahan beras ketan sebagai bahan baku pembuatan rengginang.

Rengginang adalah sejenis kerupuk tebal yang biasa dibuat dari nasi ketan yang dikeringkan dengan cara dijemur di bawah sinar matahari lalu digoreng dengan minyak panas dalam jumlah yang banyak (Fiertarico H.B, dkk, 2019). Kerupuk biasanya di temui sebagai pelengkap saat makan, namun berbeda dengan jenis kerupuk yang lainnya, rengginang terbuat dari beras ketan yang tidak dihancurkan, setiap butiran ketan nampak renyah (Rochmanica, A, 2020). Bedanya dengan keripik yaitu keripik terbuat dari sayuran atau buah-buahan yang dilapisi tepung kemudian digoreng atau dari umbi-umbian seperti ubi kayu, ubi jalar dan sebagainya yang melalui proses pengupasan kulit sebagai awal pembuatannya (Muchtadi, 1980).

Peluang usaha rengginang cukup menjanjikan karena menggunakan bahan baku yang melimpah dan bahan-bahan lain yang mudah didapatkan. Pemasaran produk rengginang cukup mudah karena rengginang digemari oleh banyak orang dari berbagai usia dan kalangan. Citarasa produk yang gurih dan renyah menjadi salah satu alasan utama produk rengginang disukai dan diminati masyarakat. Menurut Cantika (2019), tingginya peminat masyarakat akan olahan kerupuk rengginang dapat membuka kesempatan bisnis yang begitu besar. Produk yang beredar di pasaran biasanya berupa rengginang original, atau dengan varian rasa bawang, udang atau terasi. Oleh karena itu dibutuhkan sentuhan inovasi dalam pengolahan rengginang yang merupakan makanan tradisional agar tidak tergeser dengan camilan modern yaitu menambah keberagaman bentuk dan varian rasa sehingga dapat bersaing di pasaran, yakni rengginang mini rasa soto.

Rasa soto yang ditambahkan pada rengginang memiliki karakteristik yang khas mulai dari warna, rasa dan aroma khas soto. Pada umumnya ciri khas kuliner ini merujuk kepada asal daerahnya seperti Soto Lamongan, Soto Madura, Soto Kudus, Soto Semarang, Soto Bandung, dll. Keragaman soto merupakan aset budaya Indonesia yang keberadaannya melengkapi kekayaan kuliner Nusantara (Deanisa, 2021). Hal ini juga merupakan salah satu upaya penganeekaragaman cita rasa yang memungkinkan bertambahnya peminat rengginang serta berpotensi sebagai peluang usaha.

Berdasarkan uraian diatas, adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk memberikan varian rasa soto dari bumbu jadi merk BMM (Bumbu Masak Machmudah) – Sidoarjo pada rengginang yang diharapkan memiliki citarasa lebih gurih dan aroma khas serta digemari oleh masyarakat. Inovasi ini juga dapat meningkatkan nilai ekonomis dan menambah keberagaman produk olahan dari beras ketan dan rasa rengginang.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah:

1. Bagaimana cara memproduksi Rengginang Mini Rasa Soto yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha untuk pemasaran Rengginang Mini Rasa Soto?
3. Bagaimana strategi pemasaran produk Rengginang Mini Rasa Soto?
4. Bagaimana daya terima konsumen terhadap Rengginang Mini Rasa Soto?

## **1.3 Tujuan**

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

1. Mengetahui cara memproduksi Rengginang Mini Rasa Soto.
2. Mendapatkan kelayakan usaha produksi Rengginang Mini Rasa Soto.

3. Mengetahui strategi yang cocok untuk memasarkan produk Rengginang Mini Rasa Soto
4. Meningkatkan minat konsumen terhadap produk Rengginang Mini Rasa Soto.

#### **1.4 Manfaat**

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

1. Memberikan varian rasa baru terhadap produk rengginang.
2. Meningkatkan nilai ekonomis atau harga jual rengginang.
3. Membuka peluang munculnya wirausaha baru dalam memproduksi rengginang dengan rasa yang berbeda dan dapat bersaing di pasaran.