

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Hotteok merupakan makanan *street food* khas Korea Selatan yang biasanya disebut dengan korean Pancake. Hotteok terbuat dari tepung terigu, tepung ketan, ragi, gula, garam, minyak dan air. Hotteok diberi isian pasta kacang dan diolah dengan cara digoreng sehingga memiliki tekstur yang *crispy* di bagian luar dan *chewy* di bagian dalam. Jajanan ini dapat diterima masyarakat khususnya para pecinta drama korea karena selain rasanya manis dengan aroma kayu manis, hotteok memiliki tekstur yang unik.

Hotteok substitusi tepung ketan dengan tepung beras merah ini merupakan produk inovasi dari hotteok yang disubstitusi dengan tepung beras merah. Agar dapat bersaing di pasaran dengan makanan korea yang lain perlu adanya inovasi dengan penambahan bahan lokal terhadap produk agar dapat dilirik oleh konsumen. Dengan dilakukannya penambahan tepung beras merah pada jajanan Korea yang saat ini banyak digandrungi oleh masyarakat khususnya kaum milenial diharapkan dapat mengangkat nama dari bahan baku lokal seperti beras merah yang saat ini pengolahan beras merah masih belum banyak dilakukan, serta tingkat konsumsi beras merah yang masih rendah di Indonesia.

Beras merah dipilih sebagai bahan substitusi pada hotteok karena beras merah merupakan salah satu jenis padi-padian yang kaya akan nutrisi dan manfaat, kulit ari pada beras merah kaya akan kandungan nutrisi dan manfaat (Santika dan Rozakurniati, 2010). Beras merah memiliki kandungan gen yang memproduksi antosianin, antosianin yang dihasilkan beras merah tersebut merupakan sumber warna merah yang terdapat pada kondisi fisik beras, senyawa tersebut bermanfaat sebagai antioksidan, anti kanker, anti glikemik tinggi (Sumartini,dkk. 2018). Untuk memudahkan masyarakat dalam mengolah beras merah menjadi produk pangan yang bervariasi serta untuk memudahkan dalam proses pencampuran pada

adonan hotteok, perlu adanya olahan dari beras merah, salah satunya yaitu mengolah beras merah menjadi tepung beras merah.

Hotteok substitusi tepung ketan dengan tepung beras memiliki keunggulan yaitu sebagai produk jajanan kekinian yang kaya akan nutrisi dan serat dari beras merah sehingga menjadi jajanan yang mengenyangkan dan bernutrisi, serta dapat didapatkan dengan harga yang relatif murah yang menyesuaikan dengan harga pasar dari produk-produk jajanan yang lainnya. Kelebihan dari produk hotteok substitusi tepung ketan dengan tepung beras merah ini diharapkan dapat menarik minat dari konsumen serta dapat memberikan informasi kepada konsumen bahwasanya beras merah tidak hanya dapat dijadikan sebagai makanan pokok saja, akan tetapi juga dapat diolah menjadi berbagai jajanan yang bernutrisi.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana teknik pembuatan hotteok substitusi tepung ketan dengan tepung beras merah yang optimal sehingga dapat diterima oleh konsumen ?
2. Bagaimana memproduksi dan menganalisa kelayakan usaha produk hotteok substitusi tepung ketan dengan tepung beras merah ?
3. Bagaimana proses pemasaran hotteok substitusi tepung ketan dengan tepung beras merah ?

## **1.3 Alternatif Pemecahan Masalah**

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka dapat dipecahkan dengan alternatif pemecahan masalah sebagai berikut :

1. Membuat produk hotteok substitusi tepung ketan dengan tepung beras merah yang optimal dan dapat diterima konsumen.

2. Memproduksi dan menghitung kelayakan produksi hotteok substitusi tepung ketan dengan tepung beras merah
3. Melakukan survey pasar dan memasarkan hotteok substitusi tepung ketan dengan tepung beras merah.

#### **1.4 Tujuan Program**

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM), sebagai berikut :

1. Mengetahui teknik pembuatan hotteok substitusi tepung ketan dengan tepung beras merah yang optimal sehingga dapat diterima oleh konsumen.
2. Memproduksi dan menghitung kelayakan usaha produk hotteok substitusi tepung ketan dengan tepung beras merah.
3. Mengetahui proses pemasaran yang baik dari produk hotteok substitusi tepung ketan dengan tepung beras merah.

#### **1.5 Manfaat Program**

Manfaat yang dapat diambil dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM), sebagai berikut :

1. Memberikan variasi terhadap produk hotteok yang sudah ada.
2. Memberi informasi bahwa beras merah dapat diolah menjadi tepung beras merah yang dapat diolah menjadi jajanan.
3. Membuka peluang usaha baik dalam skala kecil (industri rumah tangga) ataupun skala industri besar