

BAB 1.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti merupakan produk makanan yang terbuat dari tepung terigu yang difermentasikan dengan ragi dan atau tanpa penambahan bahan pengembang lainnya kemudian dipanggang, yang menghasilkan aroma dan cita rasa yang disenangi oleh konsumen (Sugandani, 2009 ; Mudjajanto dan Yulianti, 2004). Kandungan gizi produk olahan roti sangat unggul dibandingkan dengan nasi atau lainnya. Dari aspek gizi dapat memberikan energi, karbohidrat, protein, kalsium, dan besi dari 100 gram roti, jika dibandingkan dengan 100 gram nasi putih. Kandungan gizi dalam olahan roti adalah energi 248 kkal, 8,0 gram protein, 1,2 lemak, 50,0 gram karbohidrat, 10 mg fosfor, dan 1,5 mg besi (Direktorat DepKes RI, 1992).

Seiring dengan berjalannya waktu, maka banyak industri-industri roti yang bermunculan dengan berbagai karakteristik jenis yang ditawarkan, baik dari segi 2 ukuran, bentuk (bulat dan lonjong), tekstur (keras, halus, dan kasar), penampilan (transparan dan menarik), serta bahan pengisiannya (isi abon, keju, sosis, susu, pisang, selai, dan cokelat). Banyak perbedaan proses pembuatan roti tersebut, antara lain dari segi bahan-bahan yang digunakan serta alat yang digunakan sangatlah berpengaruh dalam hasil akhir pembuatan roti tersebut.

Melihat keadaan persaingan roti manis dengan berbagai macam isian seperti roti isi daging, roti isi kelapa, roti isi selai dan roti dengan berbagai isian lainnya maka usaha produksi roti sisir selai buah naga tampil sebagai bisnis yang menarik untuk dikembangkan yang didukung oleh ketersediaan bahan baku. Dengan melihat peluang yang ada, roti manis isi abon sapi sangat cocok diusahakan di kawasan kampus dikarenakan harga yang murah dan bisa mengenyangkan, sebagian besar mahasiswa tidak sempat untuk sarapan dan bisa memakan roti saja.

Proyek Usaha Mandiri (PUM), roti sisir isi selai buah naga digunakan sebagai bahan olesan pada pertengahan roti atau yang biasa disebut dengan istilah isi roti sisir. Ini merupakan suatu strategi yang digunakan untuk menarik konsumen sehingga produk ini dapat dipasarkan dan dapat bersaing dalam pasar. Selain selai buah naga, butter juga digunakan sebagai bahan olesan di samping roti dengan tujuan agar tidak menghilangkan identitas dalam roti sisir.

Bisnis di bidang kuliner saat ini semakin pesat dan tidak pernah sepi peminat. Hal ini berkaitan erat dengan tuntutan dan kebutuhan hidup masyarakat yang semakin kompleks akibat perubahan gaya hidup. Berbagai macam konsep, bentuk dan citarasa ditawarkan para pelaku bisnis ini untuk memanjakan mata sekaligus lidah para penikmat kuliner. Banyak makanan, minuman, sampai jajanan (snack) ditawarkan dengan harga yang bervariasi menurut target pasar yang dituju.

Roti adalah makanan berbahan dasar utama tepung terigu dan air, yang difermentasikan dengan ragi, tetapi ada juga yang tidak menggunakan ragi. Namun kemajuan teknologi manusia membuat roti diolah dengan berbagai bahan seperti garam, minyak, dan mentega, ataupun telur untuk menambahkan kadar protein di dalamnya sehingga didapat tekstur dan rasa tertentu. Roti termasuk makanan pokok di banyak negara Barat. Roti biasanya dijual dalam bentuk sudah diiris, dan dalam kondisi "fresh" yang dikemas rapi dalam plastik.

Dalam sejarahnya, roti merupakan makanan saji tertua, yang terbuat dari pati residu di atas batu yang digunakan untuk menggembur tanaman. Yang kemudian akhirnya ditemukan biji-bijian untuk membuat ragi, bahan utama dalam pembuatan roti sekarang. Dengan kemajuan teknologi, akhirnya ditemukan mesin roti domestik yang mengotomatisasi pembuatan roti.

Buah naga dalam bahasa asing dragon fruit, atau dalam bahasa latin dikenal dengan Phitahaya adalah buah yang berasal dari Meksiko, Amerika Tengah dan Amerika Selatan. Penamaan buah "naga" berasal dari penampilan batangnya yang menjulur hijau, yang mirip dengan tubuh naga. Kulit buahnya juga

bersisik dan memiliki sayap seperti naga. Buah naga adalah buah sejenis pohon kaktus. Ada empat jenis buah naga, yaitu *Hylocereus undatus* (buah naga kulit merah daging putih), *Hylocereus costaricensis* (buah naga kulit merah daging super merah), *Hylocereus polyrhizus* (buah naga kulit merah daging merah), *Selenicereus megalanthus* (buah naga kulit kuning daging putih) (Cahyono, 2009).

Buah naga dikenal dengan buah yang memiliki banyak manfaat kesehatan bagi tubuh manusia. Manfaat buah naga diantaranya, dapat menghambat penuaan dini, mencegah kanker, meningkatkan kekebalan tubuh, meningkatkan nafsu makan, menurunkan kadar kolesterol, memperkuat tulang dan gigi, mencegah diabetes mellitus, merawat kesehatan mata, merawat jantung agar tetap sehat, serta merawat kesehatan kulit. Buah naga mengandung serat, antioksidan dan mikronutrien yang tinggi seperti vitamin C, vitamin B, kalsium dan zat besi, terutama pada buah naga merah (Warisno, 2010).

Buah naga merah mengandung zat bioaktif yang bermanfaat bagi tubuh diantaranya antioksidan (dalam bentuk asam askorbat, betakaroten, dan antosianin), dan serat pangan dalam bentuk pektin. Buah naga merah mengandung beberapa mineral seperti kalsium, fosfor, dan besi. Vitamin yang terdapat di dalam buah naga merah yaitu vitamin C (Pratomo, 2008). Dikembangkannya usaha ini dikarenakan diluar sana telah banyak beredar roti sisir yang berisi nanas, mentega dan nanas. Dan roti sisir dengan selai buah naga belum ada dalam pasaran zaman sekarang.

Selai merupakan suatu bahan pangan setengah padat yang dibuat 45 bagian berat bahan dengan 55 bagian berat gula (Desrosier, 1988 dalam Aisha Dewi S., 2012). Selai dapat didefinisikan sebagai produk yang dibuat dari buah-buahan yang telah dihancurkan atau sari buah, serta dilakukan penambahan gula kemudian dipanaskan atau dimasak sampai terbentuk tekstur kental. Produk ini umumnya tidak dikonsumsi secara langsung akan tetapi sering dijadikan sebagai bahan tambahan untuk memberi rasa dan aroma pada roti tawar (Syahrumsyah et.al., 2010).

Prinsip selai adalah fregnasi yaitu pembesaran larutan gula secara perlahan kedalam jaringan buah dan sayur. Kualitas selai dapat dilihat dari berbagai aspek seperti, warna, tekstur, rasa, dan aroma. Dalam pembuatan selai buah yang menjadi salah satu masalah adalah ketidak stabilan tekstur yang mengakibatkan viskositas selai rendah. Bahan pengental dapat menstabilkan tekstur dan viskositas pada produk pangan dengan membentuk gel. Pembentukan gel tersebut dapat terjadi karena kemampuan bahan pengental yang mengikat air (Masdiana Padaga, 2005).

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana rasa perpaduan roti sisir dengan selai buah naga.
2. Apakah roti sisir dengan buah naga ini bisa bersaing di pasaran zaman sekarang?.
3. Apakah roti sisir isi selai buah naga ini bisa awet dalam jangka waktu yang lama?.

1.3 Tujuan

1. Mampu memberikan perpaduan rasa yang istimewa pada roti sisir dengan tambahan selai buah naga
2. Mampu Mampu menentukan strategi pemasaran yang tepat untuk mengembangkan usaha roti sisir selai buah naga.
3. Mampu menganalisis kelayakan produk roti sisir dengan tambahan selai buah naga

1.4 Manfaat

1. Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mahasiswa dalam melakukan produksi dan pemasaran roti sisir isi selai buah naga
2. Sebagai media pembelajaran kewirausahaan.
3. Menumbuhkan jiwa kewirausahaan di bidang agribisnis.