

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kedungadem merupakan salah satu kecamatan yang berada di Kabupaten Bojonegoro, Jawa Timur. Kedungadem sendiri termasuk dalam kecamatan terluas di daerah Bojonegoro. Kecamatan ini memiliki beberapa tempat yang menyediakan berbagai jajanan. Jajanan atau camilan yang unik dan menarik sangat banyak digemari oleh pembeli. Namun kebanyakan jajanan yang dijual adalah gorengan. Peminat jajanan basah tidak kalah banyak dari peminat jajanan goreng. Bakpao adalah salah satu jajanan basah yang banyak digemari namun masih belum banyak penjualnya.

Bakpao adalah makanan yang berbahan dasar tepung terigu yang diberi ragi sehingga mengembang, kemudian diberi aneka isian dan dikukus. Bakpao berbentuk bulat dan mengembang bertekstur halus, berwarna putih atau kadang diberikan pewarna makanan dan memiliki rasa yang beraneka ragam bergantung pada isianya. Varian rasa bakpao yang ada dipasaran biasanya yaitu coklat, keju, kacang, kelapa, ayam, daging.

Rosella adalah tanaman yang memiliki kelopak bunga berwarna merah yang bisa dikeringkan dan diolah menjadi minuman teh atau kopi, tidak sedikit juga setelah proses pengeringan bisa digiling menjadi bubuk rosella. Pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini, muncul sebuah ide untuk membuat pewarna alami pada bakpao. Inovasi bakpao berwarna merah muda dari Penambahan bubuk rosella belum ada dipasaran. Penambahan bubuk rosella ini diharapkan dapat memberikan nilai gizi pada produk Bakpao. Hal ini karena pada tumbuhan rosella sangat amat banyak manfaat yang terkandung didalamnya.

Bakpao yang dihasilkan yaitu berwarna merah muda dengan isian coklat dan keju hal ini akan meningkatkan ketertarikan masyarakat terutama anak-anak untuk mencoba dan membeli produk dengan inovasi baru ini. Pada proses pengolahan Bakpao ini dibutuhkan kesungguhan serta ketelitian untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan memuaskan. Dan membutuhkan analisa

kelayakan usaha untuk mengetahui potensi produk usaha ini karena tergolong produk baru. Serta dibutuhkan dukungan masyarakat agar dapat produk dapat diterima dengan baik.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang timbul dan menjadi kendala pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan Bameda (Bakpao Merah Muda) Penambahan Bubuk Rosella ini adalah:

1. Bagaimana proses pembuatan bakpao merah muda Penambahan bubuk rosella yang optimal sehingga dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana perhitungan analisa kelayakan usaha pada bakpao merah muda Penambahan bubuk rosella?
3. Bagaimana proses pemasaran yang baik untuk memasarkan bakpao merah muda Penambahan bubuk rosella?

1.3 Tujuan Program

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

1. Mengetahui cara pembuatan dan komposisi bahan yang digunakan pada pengolahan bakpao merah muda dengan hasil yang baik dan diterima konsumen.
2. Mengetahui hasil analisa kelayakan usaha produksi bakpao merah muda pada skala rumah tangga.
3. Mengetahui strategi yang baik dan menguntungkan dalam memasarkan bakpao merah muda.

1.4 Manfaat Program

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

1. Memberikan inovasi baru pada produk bakpao yang ada dipasaran.
2. Meningkatkan nilai ekonomis bubuk rosella.
3. Membuka peluang usaha dalam proyek bakpao merah muda Penambahan bubuk rosella berskala industri rumah tangga hingga berskala besar.