

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar yang paling esensial bagi kelangsungan hidup manusia, sehingga pangan dapat disebut sebagai hak asasi atas hidup manusia. Kebutuhan manusia akan pangan menjadi prioritas utama yang pemenuhannya tidak dapat ditunda. (Febrian, 2018). Salah satu contoh pangan yang cukup banyak dikonsumsi masyarakat sebagai makanan kudapan di Indonesia sekarang adalah roti. Pangan ini merupakan makanan manusia yang telah dikenal sejak dulu. Jenis makanan ini biasa dikonsumsi oleh masyarakat dari berbagai belahan dunia. Roti di gemari karena rasanya yang lezat di samping nilai gizinya yang baik. Banyak jenis roti yang beredar di pasaran, salah satunya adalah roti tawar yang sering digunakan sebagai menu sarapan pagi sebagian masyarakat Indonesia. (Mizana, Suharti et al, 2016).

Roti khususnya roti tawar merupakan salah satu pangan olahan dari terigu yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat luas. Roti tawar merupakan salah satu jenis roti sponge yang sebagian besar tersusun dari gelembung-gelembung gas. Harga yang relatif murah, menyebabkan roti tawar mudah dijangkau oleh seluruh lapisan masyarakat baik dari lapisan bawah, menengah hingga atas. Hal ini dapat dibuktikan dengan semakin banyaknya industri roti baik dalam skala rumah tangga maupun industri menengah.

Roti tawar hingga saat ini semakin berkembang dengan rasa yang lebih enak dan lembut, selain itu mengenyangkan cocok untuk sarapan. Di beberapa rumah tentu akan menyediakan roti tawar sebagai persediaan. Jika mengonsumsi roti tawar dengan cara yang sama tentu akan merasa bosan. Sehingga roti tawar pun bisa dikreasikan dengan membuatnya menjadi lebih enak. Misalnya saja dengan membuat roti kering dari bahan roti tawar.

Roti kering menjadi salah satu jenis roti yang banyak disukai. Jenis roti kering pun kini mulai berbagai ragam yang ada. Mulai dari roti kering semprit, roti kering nastar, roti kering coklat, roti kering lidah kucing, roti tawar kering dan jenis roti kering lainnya. Berbagai jenis roti kering memang banyak disukai mulai

kalangan anak-anak bahkan hingga orang dewasa. Roti kering memiliki cita rasa yang enak dan manis dengan teksturnya yang kering sehingga sangat renyah ketika dinikmati. Roti kering sering dijadikan sebagai camilan untuk santai dengan keluarga dirumah. Jenis-jenis roti pun bahkan sering dijadikan sebagai jajanan dalam hari-hari besar misalnya lebaran. Roti tawar kering juga begitu banyak dicari dimasyarakat. Biasanya roti tawar kering dibuat cara dipanggang kembali yang kemudian diberi olesan mentega, taburan gula dan keju parut.

Roti tawar kering dengan berbagai varian rasa merupakan inovasi baru dalam pembuatan roti tawar kering yang dibuat dengan berbagai varian rasa. Rasa yang digunakan yaitu rasa coklat, rasa kopi, rasa pandan dan rasa strawberry. Dengan diinovasi berbagai varian rasa ini dapat menarik perhatian masyarakat semua kalangan karena sebelumnya belum ada produk roti tawar kering yang dibuat dengan menggunakan berbagai varian rasa.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana teknik pembuatan Roti Tawar Kering Dengan Berbagai Varian Rasa yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana mengetahui hasil analisa biaya proses produksi dan kelayakan usaha produksi Roti Tawar Kering Dengan Berbagai Varian Rasa?
3. Bagaimana cara menerapkan strategi pemasaran pada proses produksi Roti Tawar Kering Dengan Berbagai Varian Rasa?

1.3 Tujuan

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

1. Mengetahui teknik pembuatan Roti Tawar Kering Dengan Berbagai Varian Rasa yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Menghitung analisa biaya produksi dan mendapatkan kelayakan usaha produksi Roti Tawar Kering Dengan Berbagai Varian Rasa.

3. Memasarkan produk Roti Tawar Kering Dengan Berbagai Varian Rasa dengan cara yang mudah diterima oleh konsumen.

1.4 Manfaat

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

1. Menghasilkan roti tawar kering inovasi baru yang akan digemari oleh semua kalangan.
2. Membuka peluang munculnya wirausaha baru dalam memproduksi Roti Tawar Kering Dengan Berbagai Varian Rasa.
3. Meningkatkan nilai ekonomis
4. Menambah nilai jual yang tinggi pada produk roti tawar kering.