

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Churros merupakan makanan ringan yang berbahan dasar dough pastrri churros juga disebut juga dengan donat spanyol yang artinya churros ini crunchy diluar dan lembut di dalam yang rasanya hampir sama dengan donat pada umumnya tetapi *churros* ini tidak menggunakan bahan pengembang. Bentuk churros ini berbagai macam bentuk ada yang berbentuk hati ada juga yang berbentuk memanjang seperti churros pada umumnya dan untuk cara pengolahannya sama yaitu dilakukan proses penggorengan menggunakan api kecil agar memperoleh hasil crunchy di luar dan lembut di dalam.

Menurut dynasty dan Baharta (2020) *churros* merupakan makanan ringan atau snack yang bahan pembuatan sama dengan produk kue sus tetapi ada perbedaan pada proses pengolahannya yaitu *churros* di goreng dan kue sus di oven. Alasan produksi *churros* ini selain proses produksi *churros* sangat mudah dan juga kalangan anak muda saat ini lebih dominan suka yang manis manis selain itu *churros* juga mudah di bawa berpergian sebagai cemilan. Bahan dasar tepung *cassava* dalam pembuatan churros ini yaitu sebagai alternatif mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu sebagai produk impor dan juga sebagai inovasi terbaru *churros* dengan menggunakan tepung *cassava*. Ketersediaan tepung singkong di Kota Bondowoso cukup melimpah, jumlah ketersediaan tepung singkong di Kota Bondowoso pada tahun 2019 mencapai 2.418.800 kg (BPS, 2019). Beberapa masyarakat yang masih belum mengetahui manfaat dari tepung singkong. Oleh karena itu perlu adanya inovasi baru untuk meningkatkan program ketahanan pangan lokal menjadi lebih modern. Tepung singkong sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan *churros*, hal ini memberikan peluang kepada peluang pasar yang luas bagi produsen yang menjalankan bisnis *churros* substitusi tepung *cassava*

Keunggulan produk *churros* menggunakan tepung *cassava* yaitu aroma khas tepung singkong berbeda dengan churros lainnya dan juga inovasi terbaru churros menggunakan tepung singkong sebagai pengganti tepung terigu. Produk

Churros ini menggunakan *paper box* sehingga membuat churros ini lebih aman dari serangga dan debu. Untuk mengatasi persaingan di pasar, produsen melakukan uji pasar terlebih dahulu agar mengetahui harga churros di pasaran dan produsen kan tetap mempertahankan kualitas dari churros substitusi tepung cassava dan juga melakukan strategi harga bersaing misalnya memberikan bonus untuk pembeli tertentu.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan *churros* menggunakan tepung *cassava* sehingga dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana memproduksi dan menganalisa kelayakan usaha *Churros* menggunakan Tepung *Cassava* sehingga layak untuk dipasarkan?
3. Bagaimana proses pemasaran yang baik untuk memasarkan *Churros* menggunakan Tepung *Cassava*?

1.3 Tujuan

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

1. Mengetahui proses pembuatan *Churros* Tepung *Cassava* sehingga disukai oleh konsumen.
2. Memproduksi dan menganalisa kelayakan usaha *churros* menggunakan tepung *cassava*.
3. Mengetahui proses pemasaran yang baik untuk memasarkan *churros* menggunakan tepung *cassava*.

1.4 Manfaat

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

1. Meningkatkan nilai ekonomis Tepung *Cassava* sebagai bahan baku produksi *Churros*.
2. Menghasilkan inovasi *Churros* dengan varian baru yang berada dipasaran.
3. Membuka peluang usaha dalam proyek *churros* yang bersekala industri rumahtangga hingga skala besar.