

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengembangan pangan di Indonesia saat ini lebih mengarah pada makanan modern daripada makanan tradisional. Makanan modern lebih menggunakan bahan tambahan sintetis daripada bahan tambahan alami. Misal penambahan *essence* pada produk (roti dan kue), sehingga penggunaan dan pengetahuan bahan alami berkurang. Salah satunya yaitu bahan rempah-rempah yang kurang banyak diminati masyarakat Indonesia.

Kue bagiak merupakan kue tradisional Indonesia yang berasal dari Banyuwangi. Kue bagiak termasuk kue kering yang berbahan dasar pati larut dan tepung tapioka, yang mempunyai rasa manis, gurih, dan renyah. Kebanyakan produk yang dijual dipasaran yakni bagiak dengan aroma jahe, susu, dan keningar. Pengembangan kue bagiak dengan penambahan *essence* yang dijual dipasaran yakni bagiak dengan *essence* yakni aroma jeruk, strawberry, durian dll. Umumnya kue tersebut berbentuk lonjong, bulat, dan ukuran yang masih terlalu besar. Kemasaannya pun masih kurang menarik yakni masih menggunakan plastik. Adanya pengembangan penambahan variasi aroma rempah pada kue bagiak sebagai pengetahuan penambahan bahan alami dan tidak hanya menggunakan *essence*. Adapun variasi aroma rempah yakni kayu manis, pala, spekulat, jahe dan cengkeh, sehingga kue bagiak mempunyai prospek yang cukup baik untuk dipasarkan.

Kue bagiak ini sangat terkenal di kota Banyuwangi, sehingga kue bagiak ini menjadi salah satu khas oleh-oleh dari banyuwangi selain sale pisang ambon. Produk kue bagiak di kota Jember masih jarang sekali dan masih belum terkenal pada masyarakatnya. Oleh karena itu, perlu adanya informasi tentang kue bagiak ini pada masyarakat Jember, sehingga masyarakat Jember tidak lagi awam terhadap makanan khas Banyuwangi tersebut.

Kue bagiak merupakan makanan ringan atau camilan banyak diminati oleh masyarakat, untuk dijadikan suguhan pada hari-hari istimewa, seperti perayaan natal, tahun baru dan lebaran. Sedangkan pada sehari-harinya dapat digunakan sebagai buah tangan. Adanya banyak permintaan tersebut, maka kue bagiak akan mampu bersaing dengan produk sejenis atau produk pangan lainnya.

Proses pembuatannya mudah dan tidak membutuhkan banyak bahan tambahan. Oleh karena itu, untuk mengembangkan pemasaran produk kue bagiak akan diproduksi dengan pengembangan aroma baru, memperkecil ukuran, pencetakan dengan alat serta kemasan produk. Hal ini digunakan sebagai salah satu strategi pemasaran produk. Beberapa upaya yang perlu dilakukan untuk memperkenalkan produk kue bagiak yaitu dengan pemasaran secara langsung dan tidak langsung kepada konsumen dan pengemasan produk yang menarik.

Sasaran konsumen untuk produk kue bagiak tidak terbatas, dapat dikonsumsi oleh semua kalangan. Adanya kue bagiak inovasi baru ini diharapkan dapat diterima oleh konsumen sehingga layak untuk dipasarkan.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan dapat menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Belum adanya variasi bentuk dan variasi aroma rempah pada kue bagiak.
2. Bagaimana memproduksi kue bagiak variasi aroma rempah yang dapat diterima oleh masyarakat.
3. Bagaimana memperkenalkan kue bagiak dengan variasi aroma rempah yang masih belum ditemukan di masyarakat.
4. Belum adanya analisa ekonomi usaha dalam produksi kue bagiak dengan variasi aroma rempah.

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Alternatif pemecahan masalah untuk mengatasi beberapa masalah yang telah dirumuskan di atas di antaranya adalah:

1. Melakukan pra produksi untuk variasi bentuk dan variasi aroma rempah pada kue bagiak.

2. Memproduksi kue bagiak variasi aroma rempah yang dapat diterima oleh masyarakat.
3. Melakukan pengenalan kue bagiak.
4. Membuat analisa ekonomi setelah hasil produksi kue bagiak.

1.4 Tujuan

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

1. Menghasilkan produk kue bagiak dengan variasi bentuk dan variasi aroma rempah yang tepat.
2. Memproduksi kue bagiak yang diterima oleh masyarakat dengan skala mutu hedonik dan skala hedonik yang baik.
3. Memperkenalkan produk kue bagiak.
4. Memperoleh analisa ekonomi setelah hasil produksi.

1.5 Luaran Yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Membuat camilan kue bagiak khas banyuwangi ini dengan inovasi variasi aroma rempah lebih dikenal dan dikonsumsi masyarakat luas sebagai camilan
2. Meningkatkan nilai tambah ekonomi sebagai produk olahan bernilai ekonomis tinggi.
3. Menghasilkan produk yang seragam dan terjamin kebersihannya

1.6 Kegunaan Program

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

1. Mengetahui proses serta prinsip pengolahan dari suatu produk kue kering.
2. Memperkenalkan kue bagiak dengan inovasi variasi aroma rempah kepada masyarakat luas khususnya.
3. Membuka peluang munculnya usahawan baru dalam produksi kue bagiak variasi aroma rempah dalam skala industri besar maupun kecil.