

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakpia adalah makanan yang terbuat dari campuran kacang hijau dengan gula dibungkus adonan tepung, lalu dipanggang. Bakpia sebenarnya berasal dari negeri Cina, dengan nama asli *Tou Luk Pia*, yang artinya adalah kue pia kacang hijau. Beberapa daerah di Indonesia, mengenal makanan yang terasa manis ini dengan nama pia atau kue pia.

Bakpia termasuk salah satu makanan yang populer dari keluarga Cina atau Tionghoa. Bakpia yang cukup dikenal masyarakat berasal dari daerah Pathok, Yogyakarta. Sebagian besar masyarakat Jogja penganut agama Islam maka, isi bakpia yang semula daging babi diubah menjadi kacang hijau. Kemudian dikembangkan citarasa dari bakpia menjadi cokelat, keju, kacang hijau, buah – buahan dan kumbu hitam. Produksi bakpia awalnya dikemas menggunakan besek tanpa merek dagang karena masyarakat di desa Pathok dulunya tidak mengenal istilah "merek". Tahun 1980 mulai tampil kemasan baru berupa karton dengan merek dagang "nomor rumah produsen", misalnya nomor 25 dan diikuti munculnya bakpia-bakpia lain dengan merek dagang nomer berlainan. Saat ini, perkembangan usaha bakpia sangat pesat sebagai kue oleh – oleh khas Yogyakarta. Tetapi tidak perlu jauh – jauh untuk sekedar mengkonsumsi bakpia karena panganan ini dapat dengan mudah dijumpai di swalayan, outlet – outlet, pasar dan toko. Untuk menambah variasi rasa pada isi bakpia dengan menggunakan kedelai edamame sebagai bahan dari isi bakpia.

Edamame merupakan camilan khas Jepang yang kaya akan nutrisi, gizi, protein, dan vitamin. Edamame bermanfaat bagi kesehatan karena mengandung 35 mg isoflavones yang berperan sebagai pencegah kanker, osteoporosis, dan menopause (Rukmana dan Yuniarsih, 1996)

Pemanfaatan kedelai edamame dikonsumsi terutama untuk makanan ringan, tetapi banyak yang digunakan sebagai bahan tambahan dalam sayur sup atau dimasak dengan rasa manis. Oleh karena itu, edamame dipilih sebagai isian

pia untuk meningkatkan daya guna dan menambah jenis isian pia yang telah ada. Selain itu juga pia isi edamame masih belum ada dipasaran. Penggunaan edamame sebagai bahan isian pia dikarenakan kedelai merupakan sumber protein yang tinggi, serat lemak dan antioksidan yang baik. Serat pada edamame dapat memperlancar pencernaan dan mencegah timbulnya kanker kolon. Pemanfaatan edamame sebagai varian isi di harapkan meningkatkan nilai guna edamame sebagai salah satu olahan kue serta dapat meningkatkan gizi.

Keberadaan bahan baku produksi pia isi edamame cukup terjangkau. Keunggulan pia isi edamame ini memiliki peluang usaha yang cukup tinggi karena belum banyak diproduksi. Produk pia isi edamame dapat menciptakan peluang usaha baru sehingga memberikan peluang kerja dan juga mengasah kreatifitas masyarakat dalam mengolah kedelai edamame. Untuk memperoleh keberhasilan dibutuhkan niat berwirausaha yang baik, keberanian, keuletan, kejujuran, pengetahuan dan keterampilan dalam menjalankan usaha pia isi edamame.

Produk pia isi edamame ini memanfaatkan kedelai edamame menjadi produk pangan yang digemari masyarakat. Produk ini dibuat tanpa menggunakan bahan pengawet dan dikemas menarik. Strategi pemasaran dari pia isi edamame adalah dengan memasarkan secara keliling, menitipkan di toko, warung dan melalui web.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dapat menjadi kendala dalam proyek usaha mandiri (PUM) ini adalah:

1. Proses pengolahan yang harus tepat dan benar untuk menghasilkan produk yang berkualitas.
2. Belum adanya analisa ekonomi terhadap produk bakpia isi edamame
3. Ketatnya persaingan dengan produk bakpia yang ada di pasaran.

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Alternatif pemecahan masalah untuk menghadapi kendala-kendala yang ada di rumusan masalah adalah:

1. Edamame yang digunakan dalam pembuatan pia isi edamame harus bersih dari kulit ari, terbebas dari kotoran dan tidak busuk sehingga diperoleh produk yang berkualitas baik.
2. Produksi dan pemasaran pia isi edamame dihitung berdasarkan analisa ekonomi seperti nilai Laju Keuntungan, BEP, dan B/C Ratio.
3. Memasarkan produk baik secara langsung atau dengan berkeliling untuk menyakinkan konsumen dan dapat di titipkan di toko-toko yang ada produk pia.

1.4 Tujuan Program

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

1. Memproduksi bakpia yang berkualitas dan diterima oleh masyarakat.
2. Meningkatkan nilai ekonomis edamame sebagai olahan kue.
3. Mengenalkan dan memasarkan produk bakpia isi edamame kepada masarakat.

1.5 Luaran yang diharapkan

Adapun luaran yang diharapkan atau diinginkan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini di antaranya adalah :

1. Mengasilkan produk bakpia yang baik dan menguntungkan serta di cari oleh orang dan membuka peluang usaha.
2. Mengenalkan dan memasarkan produk bakpia pada konsumen.
3. Sebagai alternatif dalam mengkonsumsi edamame.

1.6 Kegunaan Program

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

1. Mengetahui proses pembuatan bakpia dan menghasilkan produk yang menguntungkan.
2. Mengenalkan dan memasarkan bakpia kepada masyarakat.
3. Menjadikan bakpia isi edamame sebagai peluang berwirausaha.