

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang terjadi sekarang ini cukup memberikan efek yang signifikan terhadap berbagai aspek kehidupan manusia. Khususnya aspek ekonomi dan bisnis sehingga mengakibatkan pertumbuhan perekonomian di Indonesia berkembang dengan baik yang kemudian berpengaruh terhadap berbagai sektor industri yang semakin berkembang, baik industri yang berskala kecil maupun industri yang berskala besar. Salah satu industri yang terus berkembang yaitu industri makanan dan minuman. Industri makanan dan minuman merupakan industri yang potensial karena berhubungan erat dengan kebutuhan pokok manusia, sehingga industri ini mampu bertahan dengan kondisi apapun. Dunia bisnis makanan dan minuman terus berkembang dinamis dengan persaingan yang begitu ketat. Untuk menghadapi persaingan dipasar sangat penting dilakukannya diversifikasi produk makanan tradisional.

Makanan tradisional merupakan salah satu keanekaragaman budaya yang ada di Indonesia. Dalam konteks ini makanan tradisional lah yang sering digunakan untuk menyampaikan rasa terima kasih, ritual, mempererat kekerabatan dan lain-lain. Di Indonesia banyak makanan tradisional yang beragam. Namun saat ini pola konsumsi masyarakat banyak yang berubah, semakin maraknya makanan modern semakin menurun pula tingkat konsumsi makanan tradisional. Hal ini disebabkan karena kurangnya ide-ide kreatif untuk mengembangkan makanan tradisional.

Kue Matahari atau sering juga disebut dengan Kue Kue Matahari, merupakan jajanan tradisional asli Indonesia. Kue ini bertekstur renyah, sehingga banyak juga yang menyebutnya sebagai kerupuk. Makanan jadul ini masih sangat populer terutama di luar kota. Masih sering disajikan di pesta-pesta perkawinan sebagai salah satu camilan. Bahkan masih sering disajikan di Hari Raya maupun Hari Natal dan Tahun Baru. Pemasaran kue matahari ini memang sangat banyak di toko oleh-oleh atau di toko-toko biasa. Namun dari hasil identifikasi yang

dapatkan berkaitan bentuk, warna, kenampakan dan rasa perlu dilakukannya diversifikasi produk camilan ini.

Diversifikasi produk adalah upaya mengembangkan, menambah atau memperbaiki produk yang sudah dipasarkan sebelumnya. Dalam hal ini diversifikasi Kue Matahari yaitu dengan penambahan tape singkong. Tape singkong merupakan makan tradisional yang telah banyak dikenal di Indonesia yang bahan dasarnya terbuat dari singkong yang difermentasi dengan menggunakan mikroba *saccharomyces cerevicea* sehingga terjadi perubahan biokimia yaitu hidrolisis pati menjadi glukosa dan maltosa yang akan memberikan rasa manis serta perubahan gula menjadi alkohol dan asam organik, sehingga tape sangat banyak manfaatnya bagi kesehatan terutama untuk membantu pencernaan dan juga untuk kecantikan dan mengobati wasir. Namun tape singkong yang digunakan adalah tape sortir, Tape sortir adalah tape yang matangnya sudah melewati batas satu hari yang kemudian ditarik lagi oleh perusahaan, namun kandungan dalam tape masih baik. Biasanya tape sortir ini digunakan dalam pembuatan suwar-suwir, prol tape dan brownies tape. Dan jenis tape yang cocok adalah tape dari singkong kuning karena menjadikan warna prol menarik dan juga tape singkong kuning kandungan vit A lebih tinggi dari tape yang berbahan dasar singkong putih. Selain itu, membuat keseragaman bentuk camilan kue matahari yang kecil-kecil sehingga memudahkan untuk memakan. Dengan penambahan tape sortir ini diharapkan dapat memanfaatkan ketersediaan tape sortir selain itu harga yang murah dari pada tape yang dipasarkan. Kemudian diperlukan penambahan bubuk coklat sebagai hiasan atau daya tarik dari warna Kue Matahari itu sendiri.

Untuk itu perlu usaha mendiversifikasi dan melestarikan makanan tradisional agar tetap mempunyai eksistensi dan tidak kalah saing dengan makanan modern yang sedang marak saat ini.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Masyarakat kurangnya melakukan diversifikasi terhadap camilan kue matahari.
2. Kurangnya informasi formulasi bahan baku tape singkong sortir pada produk camilan kue matahari.
3. Belum ada analisa ekonomi produksi dan strategi pemasaran camilan kue matahari.

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

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

1. Melakukan beberapa inovasi dengan penambahan tape singkong sortir, bubuk coklat dan bentuk mini camilan kue matahari.
2. Melakukan beberapa pengujian terhadap beberapa formulasi bahan baku tape singkong sortir sehingga di dapatkan formulasi yang tepat untuk menghasilkan produk yang bermutu baik.
3. Melakukan analisa ekonomi proses produksi dan strategi pemasaran Camilan Kue Matahari dalam skala produksi.

1.4 Tujuan

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

1. Memanfaatkan tape singkong sortir dan bubuk coklat sebagai inovasi pembuatan camilan kue matahari.
2. Mengetahui formulasi yang tepat untuk produksi camilan kue matahari.
3. Mengetahui analisa ekonomi produksi dan strategi pemasaran camilan kue matahari.

1.5 Luaran Yang Diharapkan

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

1. Masyarakat dapat menerima, mengembangkan dan melestarikan makanan tradisional Indonesia melalui inovasi yang tiada henti.
2. Mendapatkan produk camilan kue matahari yang mempunyai mutu dan kualitas yang baik.
3. Dapat menumbuhkan jiwa kewirausahaan mahasiswa dan motivasi untuk dijadikan peluang berwirausaha.

1.6 Kegunaan Program

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

1. Meningkatkan daya guna tape singkong sortir, sebagai bahan baku produksi camilan kue matahari.
2. Membuka peluang munculnya usahawan baru dalam produksi camilan kue matahari dalam skala industri besar maupun kecil.
3. Menghasilkan produk sejenis, tetapi menggunakan inovasi-inovasi baru yang bertujuan menambah nilai mutu dan nilai ekonomis produk.