

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Industri kuliner nasional merupakan sektor yang cepat berkembang karena Indonesia tidak pernah kehabisan jenis kulinernya. Kuliner Indonesia kaya karena keragaman hasil pangan di berbagai daerahnya yang mampu diolah menjadi bermacam makanan/minuman. Tidak jarang makanan/minuman khas nusantara, kita jumpai di pinggiran jalan maupun yang sudah dikonsepsi ke dalam kafe atau kedai. Selain kita lihat bermacam makanan tradisional, banyak makanan modern yang sudah dikemas agar merakyat dan mudah diterima oleh masyarakat.

Kita bisa lihat banyak bahan pangan lokal yang diolah menjadi makanan modern karena rasa sama enakannya, gizi yang lebih baik, dan memiliki nilai tambah yaitu bahan bakunya berasal dari negeri sendiri. Maka tidak heran pengusaha kuliner mengeksplorasi kuliner lokal agar menarik para wisatawan ke daerahnya. Oleh karena itu, daerah wisata tidak lengkap kalau tidak menyajikan kuliner lokalnya karena Indonesia kaya dengan jenis kulinernya. Berikut ini adalah data kunjungan wisatawan mancanegara dan nusantara pada tahun 2011 hingga 2015:

Tabel 1.1

Data Kunjungan Wisatawan Mancanegara dan Nusantara di Inonesia Tahun

Wisatawan	Tahun					Satuan
	2011	2012	2013	2014	2015	
M mancanegara	7.649.731	8.044.462	8.802.129	9.435.411	10.406.759	Orang
Nusantara	236.752	245.290	250.036	251.200	255.050	Perjalanan (ribuan)

2011-2015

Sumber: Pusdatin Kemenpar dan BPS

Tabel 1.1 menunjukkan statistik jumlah kunjungan wisatawan mancanegara dan nusantara di Indonesia yang tiap tahun jumlahnya meningkat. Hal ini membuktikan bahwa Indonesia memiliki daya tarik di sektor pariwisatanya yang menjadi andalan untuk menyumbang pemasukan kas terbesar. Yang menjadi perhatian kita adalah wisatawan juga mengunjungi tempat kuliner selain ke daerah objek wisatanya. Peluang ini menjadi daya tarik bagi pengusaha kuliner untuk semakin mengenalkan kuliner khas daerah itu kepada wisatawan.

Ketertarikan wisatawan mencicipi kuliner khas Indonesia membuat industri kuliner menjadi sektor penyumbang pemasukan kas negara terbesar kedua setelah sektor akomodasi. Dimanapun makanan/minuman akan selalu dibutuhkan orang. Apalagi bila rasa dan harganya cocok, orang pun tidak akan bosan untuk mengunjunginya lagi. Maka industri kuliner berperan besar dalam mengundang turis ke Indonesia karena memiliki kekhasan yang tidak ditemui di negara asalnya.

Berdasarkan sejarah, sejak dahulu Indonesia memang terkenal sebagai pusat penghasil rempah-rempah yang menjadi alasan bangsa asing datang untuk mencarinya. Hingga kini Indonesia seperti tidak kehabisan ide pengolahan bahan pangan lokal karena praktisi selalu berinovasi, memperbarui yang sudah ada untuk lebih baik lagi. Bahkan pengolahan bahan pangan lokal bisa dijadikan produk modern yang digandrungi masyarakat semacam *cake*, *roti*, dan *cookies*.

Salah satu pengembangan bahan pangan lokal yang akan dibahas ialah Modifikasi Tepung Ketela Pohon, yang disingkat Motekap, atau dalam bahasa Inggris *Modified Cassava Flour*, disingkat MOCAF. Berasal dari ubi kayu/singkong yang dapat ditanam di iklim tropis seperti Indonesia. Dahulu di masyarakat Jawa, singkong dijadikan sebagai makanan pokok karena banyak tumbuh di kebun dan mengonsumsinya mudah, bisa dikonsumsi langsung atau diolah menjadi makanan tradisional semacam tiwul, getuk, ketimus, comro, misro dan sebagainya.

Saat ini Indonesia mengalami ketergantungan terhadap impor tepung terigu (gandum), yang awalnya untuk substitusi beras sebagai pangan pokok nasional. Sebenarnya dengan pemanfaatan singkong, negara ini bisa mandiri dalam persediaan bahan pangan dan berefek pada kesejahteraan petani Indonesia. Penemuan tepung MOCAF ini sudah dilakukan kurang lebih sebelas tahun lalu oleh Prof. Ir. Achmad Subagio, M.Agr., Ph.D., dosen Fakultas Teknologi Pertanian (FTP) Universitas Jember (UNEJ). Tepung MOCAF adalah produk tepung dari ubi kayu/singkong (*Manihot esculenta CRANTZ*) yang diproses menggunakan prinsip memodifikasi sel ubi kayu/singkong dengan cara fermentasi. Penemuannya dianggap penting sebab tepung MOCAF bisa dijadikan bahan utama dalam pembuatan makanan seperti kue kering, *cake*, roti, bihun, mie, dan lain-lain.

Tepung MOCAF memiliki keunggulan daripada terigu dan beras dari segi gizi. Walaupun tidak berbeda jauh, tepung MOCAF tidak mengandung zat gluten dan bisa menjadi alternatif untuk para penderita diabetes, autisme, maupun yang memiliki alergi terhadap gluten. Berikut Tabel 1.2 perbandingan kandungan gizi antara tepung terigu, MOCAF, dan beras.

Tabel 1.2

Perbandingan Kandungan Gizi Tepung Terigu, MOCAF, dan Beras

Komposisi Gizi	Tepung Terigu	Tepung Motekap	Tepung Beras
Kalori (kkal)	365,0	363,0	360,0
Protein (gr)	8,9	1,2	6,8
Lemak (gr)	1,3	0,3	0,7
Karbohidrat (gr)	77,3	34,7	78,9
Kalsium (mg)	16,0	33,0	6,0
Fosfor (mg)	106,0	40,0	140,0
Besi (mg)	1,2	0,7	0,8
Vit A (S.I)	0	0	0
Vit B1 (mg)	0,1	0,06	0,12
Vit C (mg)	0	30,0	0

Sumber: Organisasi Motekap Indonesia, 29 Juni 2011

Berdasarkan tabel diatas, tepung MOCAF memiliki nilai kalori 363,0 kkal, sementara terigu 365,0 kkal dan tepung beras 360,0 kkal, sebagai bahan pangan pokok relatif sama jika dibanding tepung-tepung lain. Tepung MOCAF memiliki protein paling rendah yaitu 1,2 gr diantara terigu (8,9 gr) dan beras (6,8 gr). Ini sebabnya MOCAF tidak memiliki gluten karena kandungan protein paling rendah. Adapun kalsium yang penting untuk penguatan tulang, dimiliki oleh MOCAF sebesar 33,0 mg, paling tinggi diantara tepung lainnya. Sama halnya dengan karbohidrat, MOCAF memiliki 34,7 mg, paling rendah diantara yang lain. Demikian halnya dengan lemak MOCAF paling rendah yaitu 0,3 mg lalu fosfor sebesar 40,0 mg paling rendah diantara yang lain, kemudian besi 0,7 mg paling rendah, vit A semuanya tidak ada, vit B1 0,06 mg paling rendah, dan hanya MOCAF yang mempunyai vit C sebesar 30,0 mg daripada tepung lainnya.

MOCAF membutuhkan singkong yang tumbuh di Indonesia beriklim tropis, berbeda dengan terigu yang membutuhkan gandum impor karena tumbuh di iklim sub tropis. Jadi negara lebih mudah menyediakan bahan baku dikarenakan persediaan bahan baku banyak dan bisa lebih dekat dengan pabrik produksi tepung. Namun dalam hal produksi, MOCAF masih diproduksi di industri mikro, kecil, dan menengah, kalah bersaing karena produksi terigu dalam skala besar seperti di industri besar. Terlebih terigu sudah lebih dahulu menjadi bahan pangan sebelum ditemukannya MOCAF.

Penulis mencoba menerapkan penggunaan tepung MOCAF yang dapat menggantikan tepung terigu sebagai bahan baku ke dalam jenis kue kering putri salju. Penambahan MOCAF pada adonan kue kering putri salju memperhatikan hasil pada adonan dan hasil akhirnya. Karakteristik kue kering dengan penambahan MOCAF sedikit berbeda, dilihat dari adonan lebih basah dan agak susah dicetak sabit, berdasarkan pengalaman penulis. Maka perlu adanya

perubahan pada resepnya supaya hasil produk tidak mudah rapuh. Kue putri salju berbahan substitusi MOCAF memiliki keunggulan dalam produknya seperti pengenalan pada bahan bakunya yaitu singkong. Karena bahan bakunya MOCAF tentunya dilakukan beberapa tahap dalam penelitian ini.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kelayakan bisnis produk kue putri salju berbahan substitusi MOCAF dalam aspek teknis, manajemen, pasar, dan keuangannya. Sebelumnya penelitian ini juga melakukan beberapa tahap percobaan pada produknya agar bisa diketahui layak atau tidak untuk dipasarkan kepada masyarakat. Penelitian ini diharapkan semakin memperkaya penelitian tentang MOCAF dan aplikasinya.

Rangkaian penelitian dimulai dari uji coba dan evaluasi pembuatan produk kue putri salju berbahan substitusi MOCAF berdasarkan resep dasar dari kue putri salju. Kemudian akan dibuatkan tiga hasil produk formulasi terbaik dan dipilih satu produk terbaik oleh panelis ahli yang berkecimpung dalam *pastry*. Lalu dianalisis sumber daya manusia yang akan dibutuhkan, sarana dan prasarana, lokasi produksi, dan manajemen operasionalnya. Kemudian dilakukan uji daya terima dan minat beli konsumen untuk mengetahui aspek pemasarannya. Terakhir dibuat penilaian analisis keuangannya supaya tambah meyakinkan bahwa produk ini layak dijalankan atau tidak.

Penulis memilih kue ini karena kue kering digandrungi masyarakat. Selain itu pembuatannya bisa dilakukan di rumah. Tentunya usaha skala rumahan tidak membutuhkan banyak karyawan. Penulis bisa memulai usaha ini dari bawah bersama rekan atau keluarga penulis dengan ketersediaan peralatan dan perlengkapan yang sudah ada.

Kue kering pun bisa divariasikan bentuk dan hiasannya yang semakin mempercantik tampilan dan menarik pembeli. Setelah konsumen memberikan respon yang positif saat evaluasi produk dan pemasaran pertama, produk ini bisa

divariasikan pada rasa dan bentuk kuenya. Hal ini untuk menambah daya tarik konsumen agar mau membeli kue kering putri salju berbahan substitusi MOCAF.

Rasa yang diberikan pun bisa bermacam-macam, sesuai dengan keinginan konsumen saat penilaian evaluasi produk. Rasa kue putri salju tidak selalu kacang, melainkan rasa keju, pandan, coklat, atau kopi. Variasi ini dilakukan setelah usaha ini sudah berkembang dan dinilai baik oleh konsumen.

Beberapa cara untuk pemasarannya adalah memasarkan via internet (seperti sosial media, web perusahaan, dan bisa terima pesanan di web). Kenalan, teman, dan saudara yang merekomendasi juga menjadi faktor agar produk ini semakin diterima luas di kalangan masyarakat. Pemasaran via internet ini lebih besar peluangnya karena kebanyakan orang sudah menggunakan *smartphone* dan cenderung tertarik belanja *online*.

Layaknya usaha ini juga dilihat dari perhitungan aliran kas masuk dan keluar, biaya operasional dan variabel, investasi, *Payback Period*, dan *Break Even Point*. Usaha ini mampu bertahan atau tidak karena terlihat dari aliran kasnya yang baik dan menguntungkan. Aspek keuangan pun sangat penting demi keberlangsungan usaha untuk terus berjalan.

Alasan penulis pada penelitian ini karena ingin membantu pemerintah dalam mendukung ketahanan pangan lokal. Maka penulis bermaksud menerapkan penggunaan tepung MOCAF ke dalam adonan kue kering untuk membuktikan bahwa MOCAF tidak kalah dengan terigu dari segi rasa, aroma, dan manfaat. Penggunaan tepung MOCAF bisa menjadi pilihan bagi konsumen yang ingin mencoba modifikasi kue kering dengan bahan baku yang berbeda.

Berdasarkan latar belakang dan uraian diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“STUDI KELAYAKAN BISNIS *COOKIES* PUTRI SALJU BERBAHAN SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF”**.

1.2 Perumusan dan Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, maka perumusan dan pembatasan masalahnya adalah:

1. Bagaimana penilaian kelayakan bisnis pada usaha *cookies* putri salju berbahan MOCAF dari aspek teknis?
2. Bagaimana penilaian kelayakan bisnis usaha ini dari aspek manajemen?
3. Bagaimana penilaian kelayakan bisnis usaha ini dari aspek pasar?
4. Bagaimana penilaian kelayakan bisnis usaha ini dari aspek keuangan?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah, beberapa tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui kelayakan bisnis dalam aspek teknis.
2. Menganalisis kelayakan bisnis dalam aspek manajemen.
3. Mengetahui kelayakan bisnis dalam aspek pasar.
4. Menganalisis kelayakan bisnis dalam aspek keuangan.

1.4 Kegunaan Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat secara teoritis dan praktis yang bisa diterapkan kepada pengusaha kuliner lainnya. Kegunaan penelitian ini antara lain:

1. Manfaat penelitian secara teoritis
Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan bagi penulis tentang *cookies* putri salju berbahan substitusi tepung MOCAF dan pengembangan bisnisnya.
2. Manfaat penelitian secara praktis

- Penulis dapat mengimplementasikan penelitian studi kelayakan bisnis *cookies* putri salju berbahan substitusi tepung MOCAF menjadi usaha yang layak dijalankan.
- Memberikan tambahan informasi dan wawasan kepada pembaca.
- Memberikan informasi bagi pengusaha kuliner tentang pengembangan bisnis terhadap produk *cookies* dari bahan substitusi tepung MOCAF.