

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Dewasa ini terdapat keragaman dan ekspansi yang semakin luas dalam ranah bisnis dan usaha di seluruh dunia. Faktor-faktor seperti globalisasi, kemajuan teknologi, dan perubahan dalam perilaku konsumen merupakan pendorong utama di balik pertumbuhan ini. Akibatnya, terjadi berbagai inovasi dan diversifikasi dalam jenis-jenis bisnis yang ada. Mulai dari perusahaan multinasional hingga pelaku usaha kecil dalam lingkup Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), setiap entitas memiliki peran yang signifikan dalam ekonomi global saat ini.

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) adalah bisnis yang dimiliki oleh individu atau badan usaha di mana para pelaku usaha menghasilkan produk mereka sendiri, seperti makanan ringan, kerajinan tangan, produk olahan tanaman, dan lain sebagainya (Indrawati & Setiawan, 2020).

Menurut (Wijoyo & Widiyanti, 2022), Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran yang signifikan dalam kemajuan ekonomi Indonesia. Selain menjadi sumber lapangan kerja alternatif, UMKM juga mempercepat pertumbuhan ekonomi Indonesia. UMKM merupakan bentuk usaha kecil yang didirikan atas inisiatif individu, sehingga dapat mengurangi tingkat pengangguran di Indonesia.

Saat menghadapi krisis ekonomi berat pada tahun 1998, banyak perusahaan besar yang gulung tikar, tetapi sektor UMKM banyak yang tetap bertahan. Satu dari banyak jenis Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang akan tetap relevan sepanjang masa adalah bisnis di sektor kuliner (Nurmala et al., 2022).

Cup cake merupakan kue berukuran kecil, biasanya disajikan untuk satu orang. Pembuatan *cup cake* dengan cara dipanggang di dalam kertas berbentuk mangkuk ataupun loyang alumunium berukuran kecil. *Cup cake* memiliki berbagai macam rasa dan variasi, yang paling sering kita jumpai yakni, cokelat, stroberi, vanilla, dan lain-lain (Koen Setyawan, 2013).

Cup cake telah mendapatkan popularitas di berbagai kalangan individu karena kepraktisan, sifatnya yang lezat, dan beragam rasa yang menarik. Salah satu

variasi rasa yang menonjol adalah *red velvet*, yang terkenal dengan ciri khas warna merah dan rasa cokelatnyanya yang khas.

Menurut Nursadah (2013), ciri utama *red velvet* adalah merah kecoklatan. Namun, penggunaan pewarna sintetis dalam pembuatan *red velvet cup cake* menjadi perhatian tersendiri karena kekhawatiran akan dampaknya terhadap kesehatan.

Bit (*Beta Vulgaris L.*) adalah tanaman tradisional yang populer di berbagai belahan dunia. Bit merah memiliki bentuk seperti rumput dengan batang sangat pendek dan akar tunggang yang berkembang menjadi umbi. Pemanfaatan umbi bit merah masih belum optimal, biasanya hanya dikonsumsi dengan cara dibuat jus atau direbus (Mahrita et al., 2021).

Oleh karena itu, pengembangan produk pada penelitian ini dengan menginovasikan produk Cup Cake Red Velvet menggunakan Puree Bit sebagai pewarna merah alami, menggantikan pewarna makanan buatan. Selain dapat memberikan warna merah alami, *puree* bit memiliki kandungan serat yang tinggi sehingga memiliki potensi untuk meningkatkan nilai gizi dan kesehatan produk. Menurut (Indrayani et al., 2020), bit mengandung banyak vitamin A dan vitamin C, kalsium, zat besi, fosfor, protein, dan karbohidrat. Umbi bit juga kaya akan folat dan betasianin yang dapat memberikan warna merah alami.

Meskipun sudah ada beberapa penelitian tentang penggunaan *puree* bit dalam penggunaan makanan, namun penelitian yang fokus pada aplikasinya dalam pembuatan *cup cake red velvet* masih terbatas. Oleh karena itu, penyusunan rintisan usaha ini akan menjadi langkah awal yang penting dalam mengembangkan produk inovatif yang sesuai dengan tren pasar saat ini.

Rintisan usaha ini merupakan penelitian lanjutan dari skripsi "Standarisasi Formula *Cup Cake Red Velvet* Dengan Penambahan *Puree* Bit (*Beta Vulgaris L.*)" oleh Alamanda Marina Putri yang bertujuan untuk melakukan uji coba dalam pembuatan resep terbaik pada *Cup Cake Red Velvet Puree* Bit, serta skripsi "Daya Terima Konsumen Pada Produk *Cup Cake Red Velvet* dengan Penambahan *Puree* Bit" oleh Windy Amelia Safitri yang bertujuan untuk menentukan produk yang paling disukai oleh masyarakat.

Rintisan usaha yang akan penulis buat yaitu dimulai dengan melakukan riset pasar untuk mengidentifikasi preferensi konsumen, tren kuliner, dan minat konsumen terhadap hidangan manis, khususnya *cup cake*. Kemudian melakukan pengembangan produk dengan memaksimalkan resep yang telah dibuat, melakukan uji coba kepada beberapa kelompok responden untuk mendapatkan respon terhadap rasa, tekstur, dan presentasi *visual* pada *cup cake* dan pemilihan kemasan yang baik dan aman.

Penelitian ini bertujuan untuk melakukan perencanaan usaha pada produk *Cup Cake Red Velvet* dengan Penggunaan *Puree Bit* Sebagai Pewarna Alami di Kalangan Masyarakat. Serta menganalisis potensi penerimaan pasar dan keuntungan yang dapat diperoleh dari usaha tersebut. Penyusunan rencana usaha pada produk *Cup Cake Red Velvet Puree Bit* diharapkan dapat menjadi langkah strategis dalam memanfaatkan potensi pasar yang ada.

1.2. Identifikasi Peluang dan Pangsa Pasar

Peluang pasar untuk usaha *Cup Cake Red Velvet Puree Bit* masih terbuka lebar. Hal ini terjadi karena meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya kesehatan dalam memilih makanan yang lebih sehat. Salah satu produk yang dikembangkan dalam penelitian ini adalah *Cup Cake Red Velvet Puree Bit*. menawarkan pilihan yang lebih sehat dibandingkan *cup cake* tradisional karena kaya serat, antioksidan, dan vitamin B kompleks.

Selain faktor kesehatan, *Cup Cake Red Velvet Puree Bit* juga menarik minat konsumen dari berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang lanjut usia karena *cup cake* merupakan makanan populer yang hampir digemari oleh semua masyarakat. Kemudian warna merah alami dari *puree bit* yang khas juga menambah daya tarik terhadap masyarakat.

Berdasarkan identifikasi peluang dan pangsa pasar yang telah dijelaskan, dapat disimpulkan bahwa usaha *Cup Cake Red Velvet Puree Bit* memiliki potensi untuk berkembang dan bersaing di pasar perdagangan. Usaha ini dapat memberikan manfaat bagi kesehatan konsumen, serta dapat mendukung kelestarian lingkungan.

1.3. Identifikasi Spesifikasi Produk

Dalam proses pemilihan produk yang akan dipilih sebagai produk usaha, penulis memutuskan bahwa produk yang akan dipasarkan adalah *cup cake*, salah satu jenis kue yang sering dihidangkan sebagai makanan penutup (*dessert*) dan dengan mengganti pewarna *red velvet* dengan pewarna alami yang terbuat dari *puree bit*. *Cup Cake Red Velvet Puree Bit* merupakan produk kue yang dibuat melalui proses pemanggangan menggunakan oven. Adapun bahan yang digunakan antara lain, *puree bit*, gula pasir, susu bubuk, *baking soda*, garam, telur, dan cokelat bubuk. *Cup cake* ini memiliki rasa manis dan tekstur yang lembut, serta warna merah alami yang cantik dan khas.

Cup Cake Red Velvet Puree Bit kemudian diberikan krim keju sebagai bahan pelapis sehingga membuat rasa dari *Cup Cake Red Velvet Puree Bit* semakin unik dan kompleks. Penambahan krim keju pada *Cup Cake Red Velvet Puree Bit* juga menambah estetika *visual* pada produk sehingga diharapkan dapat menarik perhatian calon konsumen.

Cup Cake Red Velvet Puree Bit memiliki bentuk bulat dengan ukuran diameter 6 cm yang beralaskan kertas *cup cake*, kemudian dikemas dengan beberapa jenis kemasan berupa *box cup cake* dengan sekat serta plastik PE ukuran 15 cm untuk menambah keamanan dalam pengemasan produk *Cup Cake Red Velvet Puree Bit*.

1.4. Tujuan Rintisan Usaha

Rintisan usaha *Cup Cake Red Velvet Puree Bit* bertujuan untuk mendapatkan informasi dalam merencanakan dan memasarkan usaha yang berfokus pada penjualan produk *Cup Cake Red Velvet Puree Bit* yang baik dan benar.

Dengan memahami tujuan rintisan usaha *Cup Cake Red Velvet Puree Bit* di kalangan masyarakat, penulis dapat menyusun rencana aksi yang tepat untuk mencapai tujuan tersebut.