

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Usaha

Usaha yang didirikan memerlukan rencana bisnis sendiri terutama usaha yang dibangun dari awal merintis. Perencanaan bisnis adalah proses terstruktur yang melibatkan pendefinisian tujuan, strategi, dan tindakan yang diperlukan untuk mencapai keberhasilan dalam suatu bisnis. Hal ini memerlukan pemahaman yang menyeluruh tentang faktor internal dan eksternal yang mempengaruhi bisnis, serta kemampuan untuk mengantisipasi dan menanggapi perubahan di pasar. Rencana bisnis memiliki peran penting dalam membimbing pemilik usaha menuju kesuksesan yang lebih besar. Selain itu, rencana bisnis juga berperan sebagai alat komunikasi yang efektif untuk menarik minat konsumen, serta sebagai sarana untuk menjalin kerjasama dengan pihak ketiga yang diperlukan (Saputra, 2024). Membuat rencana bisnis yang terstruktur dan dapat dicapai adalah salah satu kunci untuk memulai bisnis dengan sukses. Berdasarkan penjelasan dapat disimpulkan setiap usaha yang dirintis dari awal memerlukan perencanaan bisnis yang terstruktur agar dapat berjalan secara optimal. Perencanaan bisnis adalah proses terstruktur yang mencakup penentuan arah, tujuan, strategi, dan aktivitas operasional untuk mencapai kesuksesan dalam bisnis (Anjani, 2025).

Rintisan usaha ini berfokus pada pengembangan produk kue sagu keju yang menggunakan tepung tempe sebagai substitusi tepung sagu. Kue sagu keju adalah kue tradisional Indonesia yang terbuat dari tepung sagu dan keju. Teksturnya renyah di luar, namun lembut dan mudah lumer di mulut. Rasa keju yang gurih dan manis menjadikannya camilan populer, terutama saat Idul Fitri (Husna, 2021). Kue ini sering disajikan dalam berbagai acara dan perayaan, keberadaan kue sagu keju yang populer memberikan peluang untuk mengembangkan varian baru. Dengan penambahan tepung tempe pada produk kue sagu keju substitusi tepung tempe kue ini bisa menjadi pilihan yang lebih bervariasi tanpa mengubah cita rasa. Namun, penggunaan tepung sagu yang dominan dalam pembuatan kue ini sering kali membuat produknya menjadi mahal sehingga harga bahan pokok yang terus tidak menentu.

Oleh karena itu, diperlukan inovasi dalam pengembangan resep kue sagu keju dengan melakukan substitusi menggunakan tepung tempe. Diketahui tepung tempe lebih mudah diolah menjadi produk lain, seperti dengan menambahkan pada makanan lain. Salah satu keragaman dari pengolahan tepung tempe yaitu dapat digunakan sebagai bahan kering dalam pembuatan kue basah dan kue kering cookies (Holesti, 2020).

Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa faktor-faktor seperti rasa, tekstur, dan pengetahuan konsumen tentang manfaat dari bahan baku dapat mempengaruhi keputusan pembelian. Penelitian menunjukkan bahwa kombinasi antara pati sagu dan tepung tempe dapat mempengaruhi tekstur kue (Anugrahati, 2023). Oleh karena itu, penting untuk melakukan edukasi dan promosi yang tepat agar konsumen memahami manfaat dan keunggulan produk ini.

Rintisan usaha ini dilaksanakan melalui beberapa tahap. Pertama, penelitian dan pengembangan produk dilakukan untuk menentukan proporsi yang tepat antara tepung sagu dan tepung tempe, sehingga menghasilkan kue sagu keju berkualitas baik. Selanjutnya, uji coba produk pada orang pertama dilakukan untuk mendapatkan formula yang terbaik dan umpan balik dari konsumen mengenai rasa, tekstur, dan penampilan produk dari orang kedua tentang daya terima konsumen. Setelah produk siap, strategi pemasaran dirancang untuk menjangkau target pasar yang tepat. Hal ini termasuk penggunaan media sosial dalam bazar atau pameran makanan produk yang dihasilkan menjadi bagian penting dari strategi pemasaran.

Edukasi dan pemasaran yang tepat diperlukan untuk meningkatkan kesadaran dan penerimaan konsumen terhadap inovasi ini (Mahmud, 2021). Selain dari segi kualitas produk, untuk mencapai keberhasilan rintisan usaha ini perlu merancang strategi pemasaran yang efektif. Penggunaan media online merupakan salah satu cara yang efektif untuk menjangkau konsumen yang lebih terbuka terhadap produk inovatif. Hasil penelitian yang ditujukan menyoroti peran positif strategi pemasaran digital, seperti iklan online dan analisis data konsumen, dalam meningkatkan penjualan pemasaran digital memberikan dampak nyata terhadap penjualan produk makanan baru di era modern.

Perencanaan bisnis pada penelitian ini berfokus pada produk makanan kue sagu keju substitusi tepung tempe. Kue sagu keju adalah kue tradisional Indonesia yang

terbuat dari tepung sagu dan keju. Teksturnya renyah di luar, namun lembut dan mudah lumer di mulut. Rasa keju yang gurih dan manis menjadikannya camilan populer, terutama saat Idul Fitri (Husna, 2021). Tekstur yang dimiliki kue sagu keju adalah renyah dan lumer dimulut, kue sagu keju mempunyai rasa yang netral dari ciri khas sendiri rasa yang dimiliki manis gurih dari keju. Kue sagu keju termasuk ke dalam kategori kue kering khas Indonesia yang terbuat dari tepung sagu dengan tambahan keju. Produk kue sagu keju substitusi tepung tempe sudah melewati tahap uji formula standar.

Melewati tahapan formulasi dan validasi awal, pengembangan produk kue sagu keju substitusi tepung tempe. Strategi pemasaran dibagi menjadi 2 kategori, yaitu:

1. Online: Dalam era digital saat ini, media sosial memiliki peran besar dalam membentuk opini dan keputusan pembelian konsumen, terutama generasi muda. Penggunaan platform seperti Instagram, Tiktok, dan Whatsapp dapat dimanfaatkan untuk mengenalkan produk secara luas.

2. Offline: Selain pemasaran melalui platform online produk yang dipasarkan dapat di jual secara offline dengan memperkenalkan produk secara langsung seperti menjelaskan produk yang dipasarkan memiliki keunikan atupun keunggulan yang membuat konsumen tertarik untuk mencoba selain itu mengikuti event yang menjual produk makanan atau kue kering.

Kue sagu keju merupakan produk yang sudah cukup dikenal di kalangan masyarakat Indonesia, biasanya disajikan dalam momen-momen tertentu seperti Hari Raya atau sebagai oleh-oleh khas daerah. Produk ini memiliki karakteristik rasa manis dan gurih, dengan tekstur renyah di luar namun lumer saat digigit. Keunikan tersebut menjadi nilai jual tersendiri yang bisa dikombinasikan dengan manfaat dari tempe, untuk tetap mempertahankan cita rasa khas kue sagu keju dengan inovasi bahan yang berkualitas, produk ini berpeluang besar untuk diterima di pasar.

1.2 Identifikasi Peluang dan Pangsa Pasar

Menurut (Keller, 2022) Pemasaran juga berfokus pada efisiensi dan efektivitas rantai pasokan dan distribusi produk. Secara keseluruhan, tujuan manajemen

pemasaran adalah menciptakan nilai tambah bagi pelanggan, mencapai keunggulan kompetitif, dan memastikan keberlanjutan serta pertumbuhan perusahaan.

Menurut (Solihin, 2024) Dalam konteks produk kue sagu keju dengan substitusi tepung tempe, pemasaran dapat memanfaatkan bauran pemasaran untuk menyesuaikan produk agar lebih menarik bagi konsumen yang mencari variasi rasa dan tekstur baru. Melalui strategi produk yang inovatif, penentuan harga yang bersaing, distribusi yang tepat, serta promosi yang efektif, produk ini berpotensi memperluas pasar dan meningkatkan penjualan.

A. Elemen dari Strategi Pemasaran 4P

1. *Product* (Produk)

Produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar dengan tujuan menarik perhatian, mendorong pembelian, penggunaan, atau konsumsi, dan mampu memenuhi kebutuhan atau keinginan konsumen. Produk adalah hasil rancangan yang dibuat untuk dipasarkan kepada konsumen.

Dalam hal ini, kue sagu keju dengan substitusi tepung tempe merupakan produk yang dirancang untuk memberikan inovasi baru dalam pembuatan kue kering. Perubahan bahan baku tersebut merupakan respon terhadap pasar dan pilihan konsumen yang terus berkembang, sehingga produk ini dapat menarik perhatian dari segmen pasar yang lebih luas. Maka produk ini diharapkan dapat diterima oleh konsumen dan dipasarkan di pasar kue kering.

2. *Price* (Harga)

Harga adalah sejumlah uang yang ditanggung untuk sebuah produk atau jasa. Secara lebih luas, harga adalah keseluruhan nilai yang ditukarkan konsumen untuk mendapatkan keuntungan dari kepemilikan terhadap sebuah produk atau jasa. Dalam hal ini kue sagu keju dengan substitusi tepung tempe, penetapan harga harus mempertimbangkan nilai tambah yang dirasakan konsumen dari inovasi bahan tersebut. Harga yang ditawarkan mencerminkan nilai produk yang unik dan berbeda dari kue sagu keju pada umumnya dengan strategi harga yang tepat produk ini dapat menarik minat pembeli.

3. *Place* (Tempat)

Tempat dalam pemasaran mengacu pada berbagai kegiatan yang dilakukan oleh perusahaan untuk membuat produknya dapat diakses oleh konsumen. Ini termasuk menentukan saluran distribusi yang tepat dan mengelola perlengkapan untuk memastikan produk mencapai konsumen akhir dari produsen.

Untuk produk kue sagu keju dengan substitusi tepung tempe, pemilihan tempat yang tepat sangat penting agar produk ini mudah ditemukan oleh target pasar. Selain itu, pengelolaan perlengkapan yang produktif memastikan produk sampai dalam kondisi baik dan tepat waktu, sehingga dapat memenuhi harapan pelanggan dan mendukung keberhasilan pemasaran produk ini.

4. *Promotion* (Promosi)

Promosi dalam pemasaran merupakan elemen yang sangat penting dari bauran pemasaran, melibatkan berbagai strategi yang dirancang secara cermat untuk mengkomunikasikan nilai produk atau layanan kepada konsumen. Strategi tersebut mencakup periklanan, promosi penjualan, penjualan pribadi, dan hubungan masyarakat, memegang peran krusial dalam meningkatkan keterlibatan konsumen dan mendorong penjualan.

Dalam pemasaran kue sagu keju dengan substitusi tepung tempe, promosi dapat digunakan untuk memperkenalkan keunikan produk ini kepada konsumen. Melalui iklan yang menarik, penawaran khusus, serta kegiatan komunikasi yang efektif, konsumen dapat lebih mengenal dan tertarik mencoba varian kue yang berbeda ini. Dengan strategi promosi yang tepat, produk ini berpotensi meningkatkan minat beli dan memperluas pangsa pasar.

1.3 Identifikasi Spesifikasi Produk

Kue sagu keju adalah kue tradisional Indonesia yang terbuat dari tepung sagu dan keju. Teksturnya renyah di luar, namun lembut dan mudah lumer di mulut. Rasa keju yang gurih dan manis menjadikannya camilan populer, terutama saat Idul Fitri (Husna, 2021). Camilan ini memiliki rasa manis dan gurih yang khas, dengan tekstur renyah dan lembut, menjadikannya favorit banyak orang. Tepung sagu pada

umumnya dipanaskan atau disangrai terlebih dahulu untuk mendapatkan aroma yang lebih harum dan tekstur kue yang renyah. Proses pencampuran bahan dilakukan dengan mencampur margarin, gula halus, keju parut, telur, dan santan hingga mengembang, kemudian dicampur dengan tepung sagu secara perlahan hingga membentuk adonan yang kaku namun mudah dibentuk. Adonan kemudian dicetak dan dipanggang pada suhu sekitar 130-150°C selama 25-45 menit hingga berwarna keemasan. Karakteristik utama kue sagu keju adalah teksturnya yang lembut di mulut, renyah, dan rasa keju yang cukup dominan sehingga memberikan sensasi gurih yang khas. Kemasan produk biasanya dirancang menarik dan praktis untuk menjaga kualitas dan kerenyahan kue selama penyimpanan dan distribusi (Husain, 2023).

Tabel 1. 1 Formula Umum Kue Sagu Keju

Bahan Baku	Gram	%
Tepung Tapioka	300 gr	100
Margarin	150 gr	50
Gula Halus	150 gr	50
Keju	100 gr	33,3
Santan Instan	50 gr	16,6
Kuning Telur	14 gr	4,6

Sumber: Lovita

1.1.3 Proses Pembuatan Kue Sagu Keju

1. Persiapan alat dan bahan

Pada proses pembuatan kue sagu keju, hal yang perlu dipersiapkan terlebih dahulu adalah peralatan yang digunakan dan juga bahan sesuai dengan takaran formula kue sagu keju.

2. Pencampuran Bahan

Bahan-bahan yang telah dipersiapkan dan ditimbang kemudian dicampurkan, bahan dicampurkan dengan metode *creaming* yaitu dengan teknik pencampuran adonan kue dengan pengocokan margarin dengan gula halus menggunakan *hand mixer* hingga mengembang sehingga menghasilkan tekstur lembut. Tahap kedua kuning telur dimasukkan dan diaduk menggunakan spatula plastik. Tahap ketiga santan dan keju yang telah diparut ditambahkan ke dalam adonan dan diaduk secara perlahan. Tahap keempat tepung tapioka yang telah

diayak dimasukkan ke dalam adonan lalu diaduk hingga adonan tercampur merata.

3. Pencetakan Adonan

Adonan yang sudah jadi kemudian dimasukkan ke dalam *piping bag*, lalu dicetak menggunakan *sprit* bunga di atas *baking tray* sebesar

4. Pemanggangan

Setelah adonan dicetak menggunakan *sprit* di atas *baking tray*, kemudian dipanggang di dalam oven selama 45 menit dengan suhu atas sebesar 130° dan suhu bawah sebesar 150°.

5. Pendinginan

Pendinginan selama 5 menit Setelah kue sagu keju matang keluarkan dari oven lalu pindahkan kue sagu keju ke atas *cooling rack* sebelum dikemas. Hal ini memiliki tujuan untuk menghindari resiko berembun di dalam kemasan serta menyebabkan kue sagu keju tidak bertahan lama.

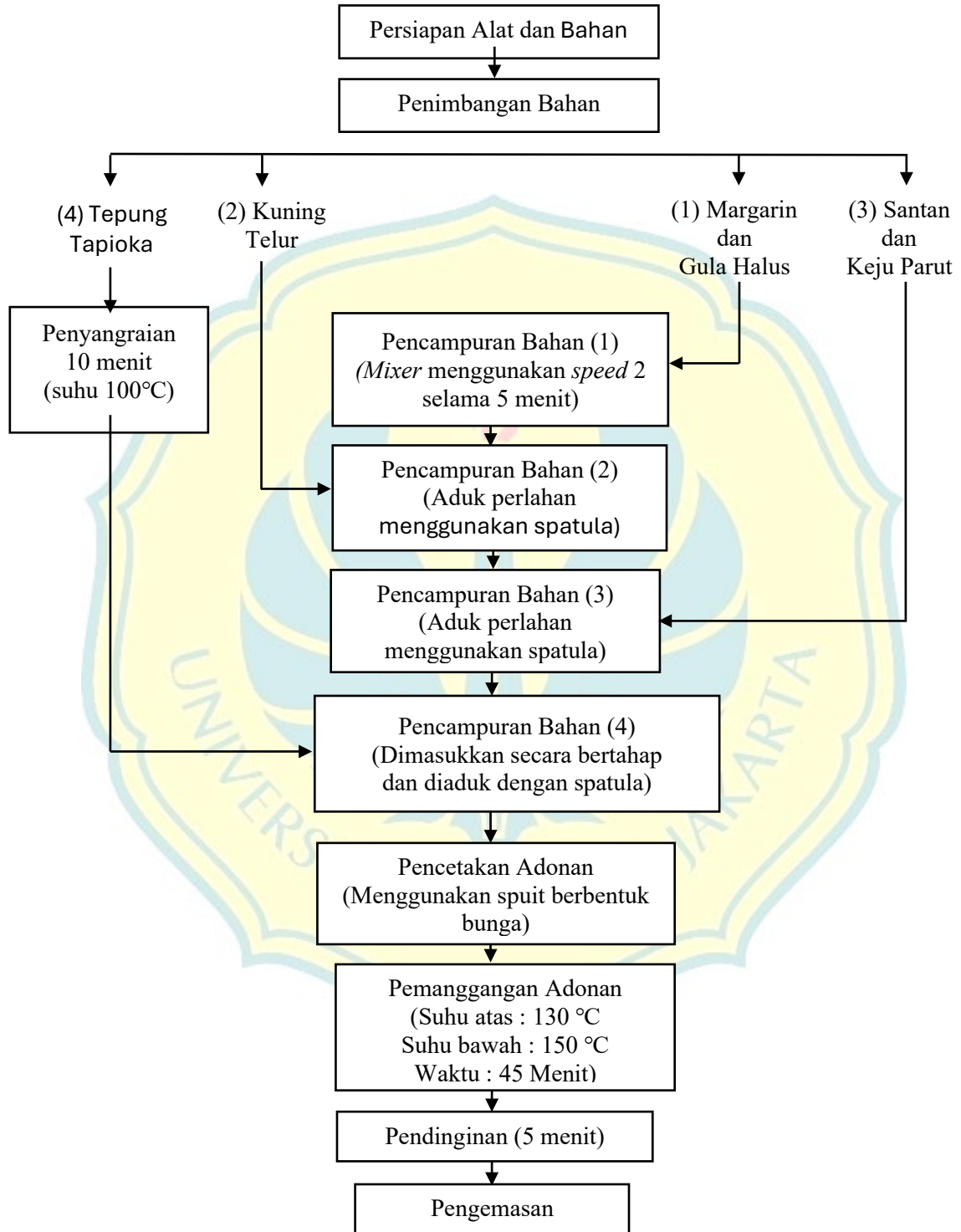
6. Pengemasan

Pengemasan kue sagu keju dilakukan setelah pendinginan dengan suhu ruang, setelah itu kue sagu keju dapat dimasukkan ke dalam toples berbentuk lingkaran yang diberikan alas *doily paper* serta *silica gel* yang dibuat khusus untuk makanan.

Identifikasi produk kue sagu keju dengan substitusi tepung tempe merupakan langkah penting dalam pengembangan rintisan usaha ini. Kue sagu keju adalah produk tradisional yang terbuat dari tepung sagu dan keju, yang dikenal karena teksturnya yang lembut dan rasa yang gurih. Dengan mengganti sebagian tepung sagu dengan tepung tempe, produk ini tidak hanya mempertahankan cita rasa yang diinginkan dan kebutuhan inovasi pangan lokal menjadi alasan utama. Substitusi tepung tempe produk ini diharapkan dapat lebih terjangkau harga dipasaran.

karakteristik Fisik warna *crem* muda yang cerah, tekstur yang lembut dan rapuh saat dikonsumsi memiliki aroma khas dari keju dan mentega dan cita rasa yang manis dan gurih.

Untuk memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai tahapan proses produksi kue sagu keju formula standar dapat diamati lebih lanjut pada bagan alur produksi sebagai berikut:



Gambar 1. 1 Bagan alur kue sagu keju formula standar
Sumber: Dokumen Pribadi

1.4 Tujuan Rintisan Usaha

Tujuan Rintisan Usaha ini bertujuan untuk penelitian Rintisan usaha produk kue sagu keju dengan substitusi tepung tempe memiliki beberapa tujuan yang ingin dicapai, antara lain:

1. Mengembangkan Produk Inovatif

Menciptakan variasi baru dari kue sagu keju yang lebih inovatif dengan memanfaatkan bahan lokal seperti tempe sebagai pengganti sebagian tepung.

2. Mendorong Pemanfaatan Produk Lokal

Meningkatkan nilai guna tempe sebagai produk pangan lokal. Tempe diolah menjadi produk berkualitas untuk selanjutnya diolah menjadi tepung tempe. Dapat dikereasikan menjadi bahan utama dalam pembuatan kue kering.

3. Membangun Peluang Usaha Baru

menghadirkan inovasi camilan berbahan dasar lokal yang menawarkan cita rasa dan tekstur berbeda dari kue sagu keju pada umumnya, memperluas pilihan produk olahan tempe di pasar, serta menciptakan peluang bisnis baru

