

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri kuliner di Indonesia menunjukkan pertumbuhan yang signifikan, terutama pada sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Bidang Tata Boga tidak hanya menuntut keterampilan dalam pengolahan makanan, tetapi juga kemampuan berwirausaha melalui penciptaan produk inovatif yang memiliki nilai jual. Oleh karena itu, rintisan usaha berbasis hasil praktik pengolahan makanan menjadi salah satu bentuk implementasi nyata dari kompetensi mahasiswa Tata Boga.

Dalam merintis usaha kuliner, diperlukan perencanaan yang matang, mulai dari perhitungan biaya produksi, penentuan harga jual, strategi pemasaran, hingga analisis kelayakan usaha. Tanpa perencanaan yang baik, usaha yang dijalankan berisiko tidak berkembang atau bahkan mengalami kerugian. Oleh karena itu, penelitian mengenai rintisan usaha *ninjin bun* penting dilakukan untuk mengetahui potensi pasar, kualitas produk, serta kelayakan usaha secara ekonomi.

Pada penelitian uji daya terima masyarakat oleh peneliti ke-2 yaitu Indonesia Satrio menggunakan uji sensori hedonik kepada 100 orang panelis dengan menilai produk berdasarkan tingkat kesukaan terhadap aspek warna, tekstur dan rasa mendapat hasil yang paling disukai adalah *japanese steam bun* dengan penambahan pure wortel 30%.

Dalam merealisasikan rintisan usaha *Japanese steam bun*, diperlukan beberapa upaya yang terencana dan sistematis agar usaha dapat berjalan dengan baik dan memiliki peluang berkembang. Upaya tersebut meliputi beberapa aspek sebagai berikut seperti:

Pertama, pengembangan produk dilakukan dengan melakukan uji coba resep untuk mendapatkan formulasi terbaik, baik dari segi tekstur, rasa, aroma, maupun tampilan. Penambahan wortel diolah menjadi puree untuk memastikan tercampur secara optimal dalam adonan dan menghasilkan kualitas produk yang konsisten. Pada uji hedonik yang dilakukan Indonesia Satrio kepada 100 orang

panelis yaitu penambahan puree wortel sebanyak 10%,20% dan 30% di dapatkan hasil yang paling terbaik yaitu penambahan puree wortel sebanyak 20%.

Kedua, perencanaan produksi dilakukan dengan menentukan kapasitas produksi, standar resep, serta prosedur pengolahan yang efisien dan higienis. Hal ini bertujuan untuk menjaga kualitas produk sekaligus mengoptimalkan penggunaan bahan baku dan waktu produksi.

Ketiga, analisis biaya dan penentuan harga jual menjadi langkah penting dalam memastikan usaha memperoleh keuntungan. Perhitungan dilakukan meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja, kemasan, serta biaya operasional lainnya, sehingga dapat ditentukan harga jual yang kompetitif dan sesuai dengan target pasar.

Keempat, strategi pemasaran dilakukan dengan memanfaatkan media sosial dan penjualan langsung. Promosi dapat dilakukan melalui foto produk yang menarik, pemberian sampel, serta penawaran promo untuk menarik minat konsumen. Selain itu, penentuan segmentasi pasar yang tepat juga menjadi kunci keberhasilan pemasaran produk.

Kelima, pengemasan dan branding produk dilakukan dengan desain kemasan yang menarik, informatif, dan higienis. Label produk mencantumkan nama produk, komposisi, tanggal produksi, serta informasi nilai gizi sederhana untuk meningkatkan kepercayaan konsumen.

Keenam, evaluasi dan pengembangan usaha dilakukan secara berkala dengan melihat respon konsumen, tingkat penjualan, serta kendala yang dihadapi selama proses usaha. Hasil evaluasi digunakan sebagai dasar untuk melakukan perbaikan dan inovasi produk di masa mendatang.

Melalui upaya-upaya tersebut, diharapkan rintisan usaha *ninjin bun* dapat berkembang menjadi usaha kuliner yang berkelanjutan, memiliki daya saing tinggi, serta mampu memenuhi kebutuhan dan selera konsumen.

1.2 Identifikasi Peluang dan Pangsa Pasar

Identifikasi peluang dan pangsa pasar merupakan langkah penting dalam perencanaan usaha untuk mengetahui potensi penerimaan produk oleh konsumen serta menentukan target pasar yang tepat. Produk *Japanese Steam Bun* dengan penambahan puree wortel (*Ninjin Bun*) memiliki peluang pasar yang cukup

menjanjikan karena menggabungkan konsep makanan sehat, inovasi produk bakery, dan tren kuliner Jepang yang saat ini semakin berkembang di Indonesia. Produk ini hadir sebagai alternatif camilan yang tidak hanya memiliki cita rasa yang baik, tetapi juga menawarkan manfaat gizi melalui pemanfaatan puree wortel sebagai bahan tambahan.

1.2.1 Peluang pasar

Peluang pasar Ninjin Bun didukung oleh meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya pola makan sehat. Konsumen modern tidak hanya mempertimbangkan rasa dan harga produk, tetapi juga mulai memperhatikan kandungan gizi, keamanan pangan, serta penggunaan bahan alami dalam produk yang dikonsumsi. Menurut Kotler dan Keller (2016), perubahan perilaku konsumen yang semakin memperhatikan kualitas dan manfaat produk dapat menciptakan peluang pasar baru bagi produk pangan yang memiliki nilai tambah kesehatan. Kondisi ini sejalan dengan perkembangan industri pangan yang menunjukkan peningkatan minat masyarakat terhadap makanan sehat, makanan fungsional, dan produk berbasis sayuran.

1.2.2 Pangsa pasar

Dari sisi pangsa pasar, Ninjin Bun berpotensi menyasar beberapa kelompok konsumen. Pangsa pasar utama adalah pelajar dan mahasiswa yang membutuhkan makanan praktis sebagai camilan maupun bekal sehari-hari. Kelompok ini umumnya memiliki ketertarikan terhadap produk makanan yang unik, terjangkau, dan mudah dikonsumsi. Selain itu, generasi muda atau kelompok usia 10–35 tahun juga menjadi sasaran potensial karena cenderung lebih terbuka terhadap inovasi produk pangan serta aktif mengikuti tren makanan yang berkembang melalui media sosial.

1.3 Identifikasi Spesifikasi Produk

1. Nama Produk

Nama produk yang dibuat adalah Ninjin Bun. Kata *ninjin* berasal dari bahasa Jepang yang berarti wortel. Produk ini merupakan roti lembut yang

menggunakan wortel sebagai salah satu bahan dalam adonan sehingga memberikan warna alami, rasa manis yang ringan, serta menambah nilai gizi pada roti.

2. Jenis produk

Ninjin Bun termasuk dalam kategori produk bakery, khususnya roti manis (*sweet bread*) yang dibuat menggunakan metode pengembangan ragi (*yeast bread*).

3. Bahan baku yang di gunakan

Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan Ninjin Bun antara lain:

1) Tepung terigu protein tinggi

Tepung terigu merupakan bahan utama dalam pembuatan Japanese steam bun yang diperoleh dari hasil penggilingan biji gandum. Dalam produk roti kukus, tepung terigu berperan sebagai sumber protein pembentuk gluten dan pati yang menjadi struktur dasar adonan. Gluten yang terbentuk dari interaksi protein gliadin dan glutenin memberikan sifat elastis dan kemampuan adonan untuk menahan gas karbon dioksida hasil fermentasi ragi, sehingga menghasilkan tekstur yang lembut dan berpori halus (Zhao et al., 2025; Peng et al., 2023).

2) Wortel yang telah di Buat Pure

Puree wortel merupakan salah satu bahan utama yang digunakan dalam pembuatan Ninjin Bun (Japanese Steam Bun). Puree diperoleh dari wortel segar (*Daucus carota* L.) yang memiliki kualitas baik, ditandai dengan warna oranye cerah, tekstur yang keras, serta bebas dari kerusakan fisik. Sebelum digunakan, wortel dicuci dengan air mengalir, dikupas, dipotong menjadi beberapa bagian, kemudian dikukus hingga lunak dan dihaluskan menggunakan *blender* atau *food processor* hingga menghasilkan tekstur yang lembut dan homogen (Winarno, 2004).

3) Ragi instan

Ragi merupakan mikroorganisme pengembang biologis yang secara luas digunakan dalam industri bakery karena kemampuannya menghasilkan gas melalui

proses fermentasi. Dalam konteks pembuatan Japanese steam bun, ragi berperan sentral sebagai agen yang memfermentasi gula sederhana dalam adonan menjadi gas karbon dioksida (CO_2), yang kemudian terperangkap dalam jaringan gluten. Gas CO_2 ini secara bertahap membesar selama tahap proofing, sehingga mendorong ekspansi struktur adonan dan meningkatkan volume produk akhir. Mekanisme penahanan gas oleh gluten inilah yang memungkinkan steam bun memiliki tekstur empuk dan volume yang diharapkan (Influence of yeast concentrations and fermentation on dough leavening and quality, 2024).

4) Gula pasir

Gula merupakan bahan fungsional penting dalam formulasi adonan steam bun yang memiliki peran ganda, baik dalam aspek teknologi pengolahan maupun respons sensori produk akhir. Gula berperan sebagai substrat fermentatif bagi ragi karena menyediakan sumber energi yang dapat dimanfaatkan selama proses fermentasi.

Melalui aktivitas metabolisme ragi, gula diubah menjadi karbon dioksida (CO_2) dan etanol. Gas CO_2 yang terbentuk akan terperangkap di dalam matriks adonan sehingga menyebabkan pengembangan volume dan pembentukan struktur remah yang lebih baik pada produk akhir. Selain itu, ketersediaan gula turut memengaruhi dinamika fermentasi dan kualitas produk bakery yang dihasilkan (Timmermans et al., 2023; Sun et al., 2023).

5) Susu bubuk

Susu bubuk merupakan produk olahan susu yang diperoleh melalui proses pengeringan susu cair hingga kadar airnya sangat rendah, sehingga memiliki daya simpan yang lebih panjang dan stabil. Dalam pembuatan Japanese steam bun, susu bubuk berfungsi sebagai bahan tambahan yang dapat meningkatkan nilai gizi, terutama kandungan protein, kalsium, dan laktosa, serta memperbaiki karakteristik sensori produk (Tamime, 2024).

6) Susu cair (*Full Cream*)

Susu cair merupakan bahan pangan bergizi yang mengandung protein berkualitas tinggi, lemak, laktosa, vitamin, dan mineral yang berperan penting dalam pembentukan tekstur, cita rasa, serta nilai gizi produk pangan. Berdasarkan kandungan lemaknya, susu cair dibedakan menjadi *full cream*, *low fat*, dan *skim*. Susu *full cream* mengandung lemak sekitar 3,0–3,5% dengan protein $\pm$ 3,2–3,5%, sedangkan susu *low fat* memiliki kadar lemak 0,5–2% dengan kandungan protein yang relatif sama, yaitu sekitar 3,2–3,6%. Adapun susu *skim* mengandung lemak kurang dari 0,5% dengan kadar protein sekitar 3,4–3,6%. Selain sebagai sumber protein berkualitas tinggi yang mengandung kasein dan whey, susu juga kaya akan vitamin A, vitamin D, vitamin B2 (riboflavin), vitamin B12, serta mineral seperti kalsium dan fosfor yang berperan dalam meningkatkan nilai gizi dan kualitas produk bakery. Dalam pembuatan *Japanese Steam Bun*, susu cair UHT *full cream* lebih banyak digunakan karena kandungan protein dan lemaknya mampu menghasilkan tekstur yang lebih lembut, aroma yang lebih gurih, serta membantu mempertahankan kelembapan produk selama penyimpanan (FAO, 2023; USDA, 2024).

Dalam pembuatan *Japanese steam bun* susu yang digunakan yaitu susu cair *full cream*, digunakan sebagai bahan cair karena mampu membantu pembentukan tekstur yang lebih lembut, empuk, dan moist dibandingkan penggunaan air biasa. Kandungan protein dan lemak pada susu juga berkontribusi dalam memperbaiki struktur adonan, meningkatkan cita rasa gurih dan sedikit manis, serta menghasilkan aroma yang lebih menarik. Selain itu, penggunaan susu cair dapat membantu mempertahankan kelembapan produk sehingga *Japanese steam bun* tidak mudah kering setelah proses pengukusan. Oleh karena itu, susu cair *full cream* dipilih dalam penelitian ini untuk mendukung pembentukan karakteristik *Japanese steam bun* yang lembut, elastis, dan disukai konsumen (Peng et al., 2023; Zhao et al., 2025).

7) Kuning Telur (Ayam)

Telur ayam merupakan salah satu bahan pangan yang banyak digunakan dalam produk bakery karena memiliki fungsi sebagai pembentuk struktur, pengemulsi,

pengembang, pemberi warna, serta meningkatkan cita rasa produk. Berdasarkan jenis ayam penghasilnya, telur ayam dibedakan menjadi telur ayam ras, telur ayam kampung, dan telur ayam organik. Telur ayam ras merupakan jenis yang paling banyak digunakan dalam industri pangan karena memiliki ukuran yang seragam, kualitas yang konsisten, serta mudah diperoleh dengan harga yang relatif terjangkau. Telur ayam kampung umumnya berukuran lebih kecil dengan warna kuning telur lebih pekat dan cita rasa yang lebih khas, sedangkan telur ayam organik dihasilkan dari ayam yang dipelihara dengan pakan organik tanpa penggunaan antibiotik atau hormon sintetis sehingga banyak dipilih sebagai alternatif pangan yang lebih alami. Secara umum, telur ayam mengandung protein berkualitas tinggi sekitar 12–13%, lemak 10–11%, serta berbagai vitamin dan mineral, seperti vitamin A, D, E, B2 (*riboflavin*), B12, kolin, fosfor, selenium, dan zat besi yang berperan dalam meningkatkan nilai gizi dan kualitas produk bakery (USDA, 2024; FAO, 2023).

8) Margarin

Margarin adalah produk emulsi air dalam lemak (minyak nabati) yang umumnya terdiri dari 80% lemak dan 20% air, yang digunakan sebagai bahan lemak nabati padat atau semi-padat dalam pembuatan roti dan kue. Dalam dunia baking, margarin sering menjadi pilihan ekonomis sebagai pengganti mentega (*butter*) karena memiliki rupa, konsistensi, dan kemampuan memberikan rasa gurih serta tekstur lembut yang hampir sama.

9) Garam

Garam merupakan bahan tambahan yang digunakan dalam adonan bakery, termasuk steam bun, meskipun kadarnya relatif kecil dibandingkan komponen lain seperti tepung dan air. Meskipun secara kuantitatif sedikit, peran garam bersifat kualitatif dan signifikan dalam memodulasi sifat reologi adonan serta memengaruhi pengalaman sensorik produk akhir. Salah satu fungsi utama garam adalah sebagai pengatur rasa, di mana garam memberikan sensasi rasa asin yang seimbang dan meningkatkan persepsi cita rasa secara keseluruhan. Interaksi

garam dengan reseptor rasa di lidah juga membantu memperkuat rasa dasar lain seperti manis atau aroma yang dihasilkan selama fermentasi, sehingga memberikan profil sensoris yang lebih kompleks dan menarik (Role of salt in bread flavor and sensory quality, 2023).

10) Bread Improver

Bread improver merupakan bahan tambahan pangan yang diformulasikan untuk meningkatkan kualitas adonan dan produk roti melalui kombinasi berbagai komponen, seperti enzim, emulsifier, oksidator, dan bahan pengondisi adonan. Penggunaan *bread improver* bertujuan untuk memperkuat jaringan gluten, meningkatkan kemampuan adonan dalam menahan gas hasil fermentasi, memperbaiki stabilitas adonan, serta menghasilkan volume, tekstur, dan kelembutan roti yang lebih baik. Pada pembuatan *Japanese Steam Bun*, *bread improver* berfungsi membantu menghasilkan adonan yang lebih elastis dan mudah dibentuk, meningkatkan daya kembang selama proses fermentasi dan pengukusan, membentuk pori-pori yang lebih halus dan seragam, serta mempertahankan kelembutan dan kelembapan produk sehingga roti tetap empuk lebih lama setelah dikukus (Cauvain, 2022; Pyler & Gorton, 2023).

4. Bentuk dan ukuran

Setiap potong roti memiliki berat berkisar antara 50–70 gram, sehingga memiliki ukuran yang praktis dan sesuai untuk dikonsumsi sebagai camilan di sela waktu makan maupun sebagai menu sarapan ringan. *Ninjin Bun* disajikan dengan olesan atau isian selai wortel yang memberikan cita rasa manis alami serta menambah nilai gizi produk. Dengan ukuran yang proporsional dan tekstur yang lembut, produk ini cocok dinikmati oleh berbagai kalangan usia serta dapat dikonsumsi bersama minuman hangat, seperti teh, kopi, maupun susu.

5. Warna produk

Warna roti cenderung putih dengan sedikit warna oranye yang berasal dari wortel. Warna tersebut memberikan tampilan yang menarik dan berbeda dari roti pada umumnya.

6. Tekstur produk

Tekstur Ninjin Bun lembut, empuk, dan sedikit moist karena adanya tambahan wortel dalam adonan. Bagian luar roti lembut dengan permukaan yang halus.

7. Rasa dan aroma

Rasa Ninjin Bun cenderung manis dengan sedikit rasa alami dari wortel. Aroma yang dihasilkan merupakan perpaduan antara aroma roti yang di kukus dengan aroma ringan dari wortel.

8. Topping atau isian

Produk ini menggunakan topping atau isian selai wortel yang sehat dan tinggi serat.

9. Kemasan

Produk dapat dikemas menggunakan plastik food grade atau kotak kertas makanan agar tetap higienis dan menarik. Kemasan juga dapat diberi label produk untuk meningkatkan nilai jual.

10. Daya tahan produk

Ninjin Bun dapat bertahan sekitar 2–3 hari pada suhu ruang jika disimpan dalam kemasan tertutup. Jika disimpan di dalam lemari pendingin, daya tahan produk dapat lebih lama.

1.4 Tujuan Rintisan Usaha

Rintisan usaha ini bertujuan untuk membuka peluang usaha di bidang kuliner melalui pengembangan produk pangan yang dapat dipasarkan dan dijalankan sebagai usaha mandiri. Kegiatan kewirausahaan penting dilakukan karena dapat menjadi sarana untuk menciptakan lapangan kerja, meningkatkan kemandirian ekonomi, dan mendorong pertumbuhan usaha baru. Hal ini sejalan dengan pernyataan Menteri UMKM bahwa *“kewirausahaan memiliki peran strategis dalam mendorong pertumbuhan ekonomi nasional, membuka lapangan kerja baru, serta meningkatkan daya saing bangsa”*

Selain itu, rintisan usaha ini juga bertujuan untuk mengembangkan produk olahan yang inovatif agar memiliki keunikan, daya saing, dan nilai jual yang lebih tinggi. Inovasi dalam usaha pangan diperlukan agar produk mampu menjawab kebutuhan pasar sekaligus menjadi pembeda dari produk sejenis. Hal tersebut didukung oleh pernyataan Kementerian UMKM bahwa wirausaha yang dikembangkan perlu dibentuk dengan strategi, pelatihan, dan ekosistem yang matang sehingga mampu menghasilkan usaha yang inovatif, berdaya saing, dan produktif

Tujuan berikutnya adalah melatih jiwa kewirausahaan, terutama dalam membangun kreativitas, keberanian mengambil peluang, kemampuan mengelola usaha, serta sikap disiplin dan konsisten. Jiwa kewirausahaan penting dimiliki oleh mahasiswa maupun pelaku usaha pemula agar mampu mengubah ide menjadi produk nyata yang bernilai ekonomi. Menteri UMKM menegaskan bahwa *“kewirausahaan bukan hanya soal bisnis, tetapi juga keberanian menciptakan solusi dari masalah yang ada di masyarakat”*. Pernyataan ini menunjukkan bahwa kegiatan rintisan usaha bukan sekadar menghasilkan produk, tetapi juga melatih pola pikir kreatif dan solutif dalam menghadapi kebutuhan konsumen

Selanjutnya, rintisan usaha ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan melalui proses pengolahan yang tepat. Bahan pangan yang semula hanya dikonsumsi dalam bentuk segar dapat diolah menjadi produk baru yang lebih menarik, bernilai jual lebih tinggi, dan memiliki daya saing di pasar. Menurut Herawati (2024), *“teknologi formulasi dan ekstrusi terbukti dapat merekayasa bahan baku lokal”* sehingga mampu meningkatkan nilai tambah dan daya saing agroindustri Indonesia. Sejalan dengan itu, Widowati dan Nurfitriani (2024) menjelaskan bahwa pengembangan produk berbasis pangan lokal penting dilakukan karena dapat memberikan nilai tambah ekonomi bagi produsen lokal serta mendukung diversifikasi pangan