

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan ekonomi kreatif di Indonesia saat ini semakin berkembang, terutama dalam bidang kewirausahaan di kalangan generasi muda. Banyak mahasiswa yang mulai tertarik membangun usaha rintisan (*startup*) sebagai bentuk kemandirian sekaligus peluang untuk menciptakan lapangan kerja. *Startup* merupakan usaha yang baru didirikan sebagai sumber daya yang masih terbatas, tetapi memiliki peluang untuk berkembang cukup besar. Umumnya, usaha rintisan mengandalkan inovasi, kreativitas, dan kemampuan melihat kebutuhan masyarakat.

Pada era digital seperti saat ini, teknologi dan media sosial memberikan peluang yang lebih luas bagi generasi muda untuk mengembangkan usaha karena proses promosi dan pemasaran dapat dilakukan dengan lebih mudah serta menjangkau pasar yang lebih luas contohnya melalui media sosial. Selain itu, kegiatan berwirausaha juga mendorong generasi muda untuk lebih kreatif dan inovatif dalam menghadapi persaingan bisnis digital (Sunur et al., 2025).

Salah satu bidang usaha yang memiliki peluang cukup besar untuk dikembangkan dalam usaha rintisan ialah bidang kuliner. Dari berbagai jenis produk kuliner, camilan menjadi salah satu yang banyak diminati karena praktis, mudah dikonsumsi, dan cocok di berbagai kalangan. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (2025) dalam *Statistik Konsumsi Pangan 2024* menyatakan bahwa konsumsi makanan ringan di Indonesia mengalami peningkatan dari 35,465 porsi per kapita per tahun pada tahun 2023 menjadi 35,905 porsi per kapita per tahun pada tahun 2024 (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, 2025). Data tersebut menunjukkan bahwa minat masyarakat terhadap makanan ringan masih cukup tinggi, sehingga membuka peluang untuk mengembangkan produk camilan yang lebih inovatif, salah satunya adalah sus kering.

Produk sus kering yang beredar di pasaran umumnya masih menggunakan bahan utama tepung terigu tanpa substitusi atau inovasi apapun sehingga produk yang dihasilkan cenderung memiliki karakteristik yang hampir sama antara satu produk dengan produk lainnya. Kondisi ini membuat daya tarik

dan daya saing produk menjadi kurang maksimal di tengah persaingan pasar camilan yang semakin banyak dan beragam.

Kurangnya inovasi pada produk pangan, khususnya camilan seperti sus kering, menjadi tantangan tersendiri bagi pelaku usaha rintisan. Produk yang tidak memiliki ciri khas biasanya lebih sulit menarik perhatian konsumen karena pilihan produk di pasaran sudah sangat banyak. Oleh karena itu, inovasi produk perlu dilakukan agar produk memiliki nilai tambah dan mampu memberikan kesan yang berbeda bagi konsumen. Inovasi tersebut tidak hanya dapat dinilai dari rasa, tetapi juga bisa melalui penggunaan bahan baku, tekstur, maupun konsep produk secara keseluruhan (Putri et al., 2023).

Salah satu inovasi yang dapat dilakukan adalah memanfaatkan bahan pangan lokal sebagai bahan substitusi dalam pembuatan produk. Tepung ketan putih menjadi salah satu bahan lokal yang memiliki potensi untuk dikembangkan pada produk kuliner, contohnya sus kering. Penggunaan tepung ketan putih sebagai bahan substitusi diharapkan dapat memberikan perbedaan pada produk, terutama dari segi tekstur yang lebih renyah serta cita rasa yang lebih gurih. Selain memberikan variasi pada produk, pemanfaatan bahan lokal juga dapat meningkatkan nilai tambah dan mendukung penggunaan bahan pangan lokal dalam negeri.

Sebelum melakukan penelitian rintisan usaha, dilakukan beberapa tahapan penelitian terlebih dahulu. Pada penelitian penulis 1, yaitu Jihan, dilakukan uji formula terhadap produk kontrol dan formula substitusi tepung ketan putih sebesar 10%, 20%, dan 30%. Setelah itu, hasil produk substitusi divalidasi oleh 10 panelis ahli yang terdiri dari 5 dosen ahli dan 5 ahli industri untuk mengetahui formula yang paling unggul menurut para ahli, didapatkan pada formula dengan substitusi 20%.

Selanjutnya, penulis 2 telah melakukan uji hedonik terhadap 100 panelis konsumen menggunakan tiga sampel sus kering dengan tingkat substitusi tepung ketan putih sebesar 10%, 20%, dan 30%. Berdasarkan hasil uji tersebut, formulasi dengan substitusi tepung ketan putih 10% memperoleh tingkat kesukaan tertinggi sehingga dipilih sebagai formulasi terbaik dan digunakan sebagai dasar untuk melanjutkan penelitian pada tahap rintisan usaha produk.

Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini dilakukan untuk mengembangkan inovasi produk sus kering dengan substitusi tepung ketan putih yang diberi nama “Susmilin”. Nama “Susmilin” terdiri dari dua kata yaitu “sus” yang menunjukkan jenis produknya yaitu sus kering dan “milin” yang diambil dari kata “dicemilin” yang artinya produk ini cocok dijadikan camilan santai sehari-hari. Produk ini diharapkan memiliki karakteristik yang berbeda dari sus kering pada umumnya, sehingga dapat meningkatkan daya tarik dan nilai jual produk. Maka pentingnya dilakukan penelitian tentang rintisan usaha inovasi produk sus kering dengan substitusi tepung ketan putih.

1.1 Identifikasi Peluang dan Pangsa Pasar

1.1.1 Peluang

Peluang usaha dapat diartikan sebagai kesempatan yang muncul akibat adanya kebutuhan konsumen yang belum terpenuhi secara optimal. Dalam dunia kewirausahaan, kemampuan melihat peluang menjadi faktor penting dalam menentukan keberhasilan suatu usaha. Peluang ini dapat berasal dari perubahan tren konsumsi, perkembangan gaya hidup, serta meningkatnya kebutuhan akan produk yang praktis dan memiliki nilai tambah. Oleh karena itu, pelaku usaha perlu mampu mengembangkan ide yang relevan dengan kondisi pasar agar produk yang dihasilkan memiliki potensi untuk berkembang (Wiradharma et al., 2023).

Pengembangan produk “Susmilin” memiliki peluang yang besar karena menawarkan konsep inovasi berbasis bahan lokal. Penggunaan tepung ketan putih sebagai bahan substitusi memberikan karakteristik yang berbeda dibandingkan produk sejenis, sehingga dapat menjadi nilai keunggulan tersendiri. Selain itu, meningkatnya minat masyarakat terhadap produk dengan keunikan rasa dan tekstur juga menjadi faktor pendukung dalam menciptakan peluang usaha di bidang kuliner.

Di sisi lain, tren konsumsi camilan yang terus berkembang menunjukkan bahwa masyarakat cenderung mencari produk yang tidak hanya praktis, tetapi juga memiliki ciri khas tertentu. Hal ini membuka kesempatan bagi produk inovatif seperti “Susmilin” untuk masuk ke pasar dengan membawa diferensiasi yang jelas. Dengan memanfaatkan peluang tersebut, usaha rintisan ini diharapkan mampu

berkembang dan memiliki daya saing yang baik di tengah persaingan usaha kuliner.

1.1.2 Pangsa Pasar

Pangsa pasar merupakan bagian dari keseluruhan konsumen yang menjadi sasaran suatu produk berdasarkan karakteristik tertentu. Penentuan pangsa pasar penting dilakukan agar produk yang dikembangkan dapat disesuaikan dengan kebutuhan dan preferensi kelompok konsumen yang dituju. Dengan memahami pangsa pasar, pelaku usaha dapat menyusun strategi pemasaran yang lebih efektif serta meningkatkan kemungkinan produk diterima oleh konsumen (Rizki, 2023).

Produk “Susmilin” memiliki potensi untuk menjangkau konsumen dari berbagai kalangan, khususnya kelompok usia remaja hingga lansia yang memiliki ketertarikan terhadap camilan modern. Karakteristik produk yang ringan dan mudah dikonsumsi memungkinkan produk ini untuk dipasarkan dalam berbagai situasi, seperti camilan harian maupun oleh-oleh (Zhafir, 2023).

Dalam memperluas pangsa pasar, pemanfaatan media digital dapat menjadi strategi yang efektif. Media sosial dapat digunakan untuk memperkenalkan produk kepada konsumen secara lebih luas serta membangun citra produk yang menarik. Melalui pendekatan pemasaran yang sesuai dengan target konsumen, produk “Susmilin” diharapkan mampu memperoleh posisi yang baik di pasar dan meningkatkan potensi penjualan secara berkelanjutan (Rodhiah & Valentina, 2024).

1.2 Identifikasi Spesifikasi Produk

Penyajian spesifikasi produk bertujuan untuk membantu konsumen memahami karakteristik produk yang ditawarkan. Berikut ini adalah spesifikasi dari produk sus kering dengan substitusi tepung ketan putih.

Tabel 1.1 Spesifikasi Produk

Nama Produk	Susmilin
Jenis Produk	Camilan gurih
Komposisi Produk	Tepung terigu protein sedang, tepung ketan putih, margarin, air, garam, <i>baking powder</i> , dan telur ayam

Dimensi Kemasan	Menggunakan kemasan <i>standing pouch kraft</i> berukuran 18 x 26 cm
Karakteristik Produk	Tekstur Renyah dengan permukaan halus sedikit bertekstur, warna kuning keemasan, serta rasa gurih



Gambar 1.1 Kemasan Standing Pouch
Sumber : Shopee.com

1.3 Tujuan Rintisan Usaha

Rintisan usaha ini bertujuan untuk mengembangkan usaha Susmilin sebagai produk sus kering dengan substitusi tepung ketan putih yang inovatif, berdaya saing, dan memiliki potensi pasar yang berkelanjutan.