

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Masyarakat modern cenderung memilih makanan praktis, ekonomis dan siap saji. Makanan siap saji atau yang lebih dikenal dengan *fast food* adalah makanan yang disajikan dalam waktu singkat dan dapat dikonsumsi secara cepat (Ratnaningsih, 1999). Salah satu jenis makanan siap saji yang banyak dikenal dan disukai hampir seluruh orang di dunia adalah *cake*. *Cake* atau bolu adalah kue berbahan dasar tepung (umumnya terbuat dari terigu), gula dan telur. *Cake* umumnya dimatangkan dengan cara dipanggang di dalam oven, walaupun ada juga yang dikukus.

Cake merupakan makanan yang sangat populer saat ini karena rasanya yang manis dan bentuknya yang beragam. Masyarakat seringkali mencoba makanan baru hanya karena melihat bentuk makanan yang menarik dan berbeda dari yang lain. Variasi rasa dan bentuk *cake* yang baru menyebabkan kesukaan masyarakat terhadap *cake* asli buatan Indonesia mulai berkurang. Salah satu jenis *cake* yang mulai kurang diminati oleh masyarakat adalah lapis legit. Lapis legit adalah makanan cemilan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Lapis legit adalah kue yang berwarna kuning dan coklat serta memiliki aroma khas rempah-rempah Indonesia.

Pada proses produksi lapis legit “MANISE” digunakan bahan baku utama berupa telur. Sifat fungsional telur sebagai daya pengembang, pengemulsi, koagulasi dan daya ikat air serta pembentuk tekstur, merupakan karakteristik yang dibutuhkan dalam pembuatan *cake*. Pada produk-produk *bakery* telur berfungsi sebagai bahan pengikat, *leavening*

(pengembang), tenderisasi dan *emulsifier* dari campuran, memberikan flavor, warna dan nilai gizi dari produk pangan (Pyler, 1988).

Minat masyarakat terhadap makanan siap saji ataupun bagi masyarakat yang menghindari konsumsi nasi terutama para wanita cenderung meningkat menyebabkan produk *cake* semakin populer di berbagai kalangan dan membuat banyak orang menjadikan *cake* jenis lapis legit sebagai salah satu komoditas dalam usaha jasa boga. Selain itu, adanya minat yang berkurang pada pola makan masyarakat terhadap *cake* tradisional menggerakkan kami untuk memulai usaha jasa boga lapis legit. Lapis legit yang kami produksi memiliki citarasa berbeda sehingga menggugah selera masyarakat untuk memulai kembali minat mereka dalam mengkonsumsi *cake* asli Indonesia. Alasan ini menjadikan usaha atau bisnis makanan siap saji memiliki prospek yang cukup baik untuk berkembang sehingga mendasari pendirian usaha dengan kapasitas bahan baku sepuluh loyang (20x20 cm) per hari dan dikemas dalam 65 *pack* (6 *slices*). Tiap kemasan dijual dengan harga Rp. 40.000,00.

1.2. Tujuan

Merencanakan pendirian unit usaha lapis legit dengan kapasitas bahan baku sebesar sepuluh loyang per hari dan menganalisa kelayakan teknis serta ekonominya.