

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Makanan berbasis gandum atau tepung terigu telah menjadi makanan pokok banyak negara karena dapat diolah menjadi berbagai macam makanan, mulai dari makanan ringan hingga makanan berat. Ketersediaannya yang melimpah di pasaran dunia, kandungan protein yang tinggi, harganya yang relatif tidak mahal serta pengolahannya yang praktis dan mudah telah menjadikan makanan berbasis tepung terigu merambah dengan cepat ke seluruh dunia. Salah satu jenis makanan berbahan dasar tepung terigu yang cukup terkenal dan digemari saat ini adalah *waffle*. *Waffle* merupakan salah satu makanan yang biasanya dikonsumsi sebagai sarapan, camilan, atau makanan penutup yang berasal dari Belgia dan diciptakan pada tahun sekitar 1604 (Khairunnisa, 2020). Berdasarkan survei yang kami lakukan kepada 108 responden yang berdomisili di Jawa Timur (Surabaya, Kediri, Situbondo, Bondowoso, Jember, Banyuwangi, Mojokerto, Malang, Sidoarjo) dengan rentang usia 15-29 tahun, sebanyak 77% responden menyukai produk *waffle* serta 100% responden menyatakan pernah mengonsumsi produk *waffle*.

*Waffle* yang beredar di pasaran saat ini umumnya terbuat dari tepung terigu. Tepung terigu merupakan bahan dasar yang sangat umum ditemui dalam pembuatan makanan, tetapi berdasarkan pola hidup masyarakat saat ini, masyarakat lebih memperhatikan tren makanan sehat dan tren *gluten free diet*. Pelaku usaha dalam bidang pangan juga harus berinovasi untuk mengembangkan produk agar produk yang dihasilkan tak hanya memiliki rasa yang enak dan bentuk yang unik, tetapi sajian juga harus sehat dengan memperhatikan kandungan nutrisinya. Oleh karena itu, inovasi produk *waffle* bebas gluten dalam bentuk *premix* berbahan tepung beras, tepung tapioka, dan tepung maizena memiliki prospek yang tinggi jika dipasarkan ke masyarakat. Hal tersebut juga didukung dengan perolehan hasil data dari kuesioner yang disebarkan, yaitu sebanyak 92% responden menyatakan tertarik untuk mencoba *waffle gluten free* dan rendah gula dalam bentuk *premix*.

*Premix* merupakan campuran beberapa jenis tepung atau bahan kering yang berbeda, guna mensubstitusi komponen tepung tertentu secara parsial sekaligus menekan harga agar lebih murah dan memperpanjang umur simpan produk (Wahyuni, 2017). Tepung beras, tepung tapioka, dan tepung maizena menjadi pilihan dalam pembuatan produk “Yomeal” karena bersumber dari bahan pangan lokal, memiliki keunggulan dalam segi nutrisi seperti rendah lemak, kaya serat, vitamin, dan mineral, serta rendah gula (jenis gula yang digunakan berasal dari gula jagung yang mengandung gula dalam bentuk fruktosa). Inovasi produk *premix waffle* bebas gluten dan rendah gula ini tentunya memiliki berbagai kelebihan, yaitu mempermudah konsumen dalam proses pembuatannya, menjamin kualitas dan higienitas *waffle* yang dihasilkan, dapat dikonsumsi oleh konsumen sesuai dengan kebutuhan dan kreasi, harga terjangkau, memperpanjang umur simpan *waffle*, dapat dikonsumsi oleh penderita penyakit gluten *intolerance*, gluten *sensitivity*, dan *celiac disease*, serta dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan, baik yang menyukai makanan manis atau tidak, karena pada umumnya *waffle* dikonsumsi bersamaan dengan *topping* yang cenderung lebih manis. Berdasarkan percobaan yang dilakukan, karakteristik *premix* yang dihasilkan adalah berwarna putih, tidak berbau, serta memiliki butiran yang halus dan lembut.

## **1.2. Tujuan Perencanaan**

Tujuan dari perencanaan usaha pengolahan pangan *premix waffle* “Yomeal” ini adalah sebagai berikut.

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha pembuatan *premix waffle* “Yomeal”.
2. Menyusun perencanaan produksi *premix waffle* “Yomeal”.
3. Menganalisa kelayakan usaha *premix waffle* “Yomeal”.