

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang sebagian besar penduduknya bekerja di sektor pertanian sebagai pekerjaan utamanya. Pertanian merupakan sektor penting bagi masyarakat Indonesia dalam menyediakan berbagai bahan pangan dalam sehari-hari salah satunya ialah padi. Padi akan diolah lagi untuk menjadi beras, beras inilah yang menjadi bahan pokok makanan sehari-hari. Kementerian Pertanian Direktorat Jenderal Tanaman Pangan menyatakan bahwa jenis beras yang dikonsumsi ternyata tidak hanya beras putih saja, ada banyak varian beras yang dapat diolah. Adapun beberapa jenis padi apabila dibedakan dari tipe yang dihasilkan ialah padi ketan, padi wangi, padi pera serta padi pulen. Adapun varian dari padi ketan antara lain padi ketan merah, putih dan hitam. Pada umumnya padi ketan biasanya dijadikan sebagai bahan pokok alternatif bagi masyarakat Indonesia contohnya bubur ketan, wajik, tape ketan dan berbagai macam olahan tradisional dari khas daerah masing-masing.



Gambar 1.1 Padi ketan putih
(Sumber : benihnusantara.com)



Gambar 1.2 Padi ketan hitam
(Sumber : benihnusantara.com)



Gambar 1.3 Padi ketan merah
(Sumber : benihnusantara.com)

Seiring perkembangan zaman dan banyaknya inovasi pada sektor kuliner tentu menjadi salah satu aspek penting bagi masyarakat Indonesia bisa memanfaatkan bahan pangan dari padi-padian untuk bisa menjadi olahan makanan siap saji yang menguntungkan bagi mereka, salah satunya adalah ketan hitam. Ketan hitam merupakan bahan pangan yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Fadli (2023) menyatakan bahwa ketan hitam memiliki manfaat sebagai sumber antioksidan, detoksifikasi alami, sumber serat yang baik, menurunkan risiko diabetes, sumber protein, serta mendukung kesehatan jantung. Kebermanfaatan itulah yang dapat kita jadikan sebagai bahan pangan yang menarik, unik dan berinovasi, bukan hanya dijadikan sebagai makanan tradisional saja namun dapat dijadikan sebagai usaha kuliner dengan menggabungkan makanan modern dengan komposisi bahan pangan tradisional. Ketan hitam sangat mudah diolah dan dapat dikonsumsi untuk semua kalangan yaitu anak-anak, remaja, dewasa maupun lansia. Namun, sangat disayangkan untuk di zaman sekarang sebagian kecil ketan hitam kurang disukai karena mempunyai tekstur yang basah dan lengket. Biasanya ketan hanya dijadikan sebagai bahan baku

pembuatan makanan olahan tradisional sampai skala industri Heriyana et al., n.d (2021). Dalam hal tersebut kita sebagai masyarakat Indonesia tentunya memiliki peran untuk bisa terus berinovasi dalam sektor kuliner dengan memanfaatkan hasil budidaya padi ketan dengan memunculkan produk berbahan dasar ketan hitam namun tidak bertekstur basah dan lengket.

Brownies sering disebut sebagai “kue bantat” yaitu jenis *bar cookie* kue yang padat kaya akan rasa coklat legit dan lembut (Mulaydi et al., 2022). Dalam *brownies* rata-rata terdapat campuran berbahan dasar coklat. *Brownies* bisa dibuat melalui dua proses yaitu dengan cara melalui dikukus atau dipanggang. *Brownies* kukus ataupun panggang memiliki hasil penyelesaian yang berbeda, jika dikukus akan memberikan tekstur yang lembut namun jika dipanggang akan memberikan tekstur yang *crunchy* dan lebih kering.



Gambar 1.4 Hasil jadi *brownies* kukus dan *brownies* panggang
(Sumber : google.com)

Brownies selain berbahan dasar coklat juga terdapat campuran tepung terigu. Namun, tepung terigu mengandung zat pati ialah karbohidrat kompleks yang tidak larut dalam air serta memiliki kandungan protein yang dapat membentuk *gluten* sehingga

mempunyai peran untuk menentukan kekenyalan suatu makanan. Salah satu kekurangan dari tepung terigu jika dikonsumsi dalam jumlah yang berlebihan bisa memicu penyakit *celiac disease* (Ramadhani & Rahmawati, n.d.). Maka jika dibandingkan tepung ketan hitam mempunyai kebermanfaatan lebih banyak dibanding tepung terigu. Mengingat tingginya konsumsi tepung terigu di Indonesia dibandingkan tepung lainnya, kita sebagai masyarakat Indonesia bisa lebih peduli ketika mengonsumsi makanan yang lebih sehat dan bergizi.

Inovasi di bidang kuliner sangat berkembang dengan pesat, sehingga dari permasalahan-permasalahan yang dipaparkan terbentuklah inovasi produk menggunakan bahan pangan tradisional yang digabungkan dengan bentuk modern namun tidak mengurangi ciri khas dari bahan khususnya yaitu ketan hitam. Di tahun 2019 bermunculan ide broketir (*brownies* ketan ireng) menjadi salah satu pilihan bisnis yang dikembangkan. Bisnis ini didirikan agar konsumen bisa merasakan kebermanfaatan dan keunikan produk broketir (*brownies* ketan ireng). Pada umumnya memang *brownies* terkenal dengan varian khususnya yaitu cokelat namun disini kita ingin mempergunakan dari bahan ketan hitam untuk sebagai ciri khas broketir (*brownies* ketan ireng) disamping memiliki kandungan yang baik pada ketan hitam serta agar masyarakat Indonesia bisa mencoba varian *brownies* lebih luas dengan memanfaatkan hasil budidaya produk lokal Indonesia. *Brownies* ketan ireng ini bukan hanya diproduksi untuk mendapatkan keuntungannya saja namun dengan kita mengelola salah satu hasil bahan pangan lokal Indonesia kita dapat membantu para petani ketan untuk selalu memproduksi padi ketan dengan cara seperti itu kita dapat

memperlihatkan warisan kuliner dari bahan pangan lokal Indonesia menggunakan *business model canvas* sebagai pengembangan usaha. Menurut (Osterwalder dan Pigneur dalam anter dkk., (2022) merupakan sebuah model bisnis yang menggambarkan dasar pemikiran tentang bagaimana sebuah perusahaan menciptakan, menyerahkan dan menangkap nilai. Didalam *business model canvas* memiliki beberapa elemen yaitu *customer segments*, *value proporation*, *channels*, *costumer relationship*, *revenue streams*, *key resources*, *key activities*, *key partnership* dan *cost structure*. Dari beberapa elemen tersebut yang dapat kita gunakan untuk sebagai pengembangan bisnis broketir (*brownies* ketan ireng).

Brownies ketan ireng ini menggunakan *home industry* yang berlokasi di Jalan Tidar 157-C dapat diakses oleh kendaraan pribadi maupun umum. Tempat produksi *brownies* ketan ireng ini berada sangat strategis sehingga dapat memudahkan bagi pembeli untuk melakukan pembelian. Kepuasan terhadap pelayanan juga menjadi tujuan utama dari penjualan ini, ketika konsumen puas maka diharapkan konsumen dapat melakukan pembelian ulang.



Gambar 1.5 Produk broketir varian keju
(Sumber : dokumentasi pribadi)



Gambar 1.6 Produk broketir original
(Sumber : dokumentasi pribadi)

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan dari latar belakang, maka rumusan masalah yang akan diteliti ialah “Bagaimana persepsi menurut konsumen kepada produk broketir (*brownies* ketan *ireng*) sebagai pengembangan *business model canvas*”.

C. Tujuan Penelitian

Tentunya dari berbagai permasalahan yang telah dipaparkan penulis memiliki tujuan antara lain untuk mengetahui persepsi konsumen terhadap produk broketir (*brownies* ketan *ireng*) dari berbagai macam faktor persepsi konsumen, *owner* dapat terus melakukan inovasi serta mengembangkannya melalui *business model canvas* agar produk ini dapat berkembang lebih pesat dan bisa menjadikan salah satu produk oleh-oleh khas Surabaya dengan memanfaatkan bahan pangan lokal Indonesia.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini bisa membantu pengusaha broketir (*brownies* ketan ireng) dapat memahami konsumen melalui persepsi tentang mengenai rasa, tekstur, serta manfaat dari ketan hitamnya. Selain itu memahami persepsi konsumen, dapat dijabarkan apa yang dibutuhkan konsumen untuk memberikan kualitas dan manfaat produk sehingga dapat bersaing secara kompetitif. Bahkan strategi pemasaran dapat dilakukan secara efektif untuk menjangkau target pasar melalui *branding* dengan menggunakan media sosial ataupun kampanye digital serta kerjasama dengan sentra oleh-oleh. Pengembangan produk ini juga bermanfaat bagi dukungan petani ketan dalam program pemberdayaan dan mendukung industri sektor kuliner melalui elemen-elemen *business model canvas*. Dengan berbagai manfaat ini, bisnis broketir (*brownies* ketan ireng) dapat dikembangkan untuk berkontribusi dan memberikan yang terbaik dalam penyesuaian kebutuhan konsumen.