

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Beras merah (*Oryza sativa* L.) adalah beras pecah kulit yang tidak disosoh bersih, sehingga lapisan *bran* yang berwarna kemerahan tetap terjaga (Santika dan Rozakurniati, 2010). Keberadaan lapisan *bran* ini menjadikan beras merah memiliki nilai lebih dari aspek kesehatan jika dibandingkan beras biasa. Lapisan *bran* pada beras merah ini kaya akan kandungan serat, vitamin B kompleks serta komponen bioaktif seperti antioksidan. Pengonsumsi beras merah secara rutin dapat membantu menurunkan resiko obesitas serta penyakit-penyakit kronis seperti diabetes, jantung koroner, kanker dan divertikulitis (Kamp *et al.*, 2004 dan Suardi, 2005). Di sisi yang lain, seiring dengan berkembangnya zaman, sebagian besar masyarakat menjadi lebih menyadari akan pentingnya kesehatan. Oleh karena itu, beras merah yang telah dikenal luas oleh masyarakat terkait manfaat kesehatannya menjadi alternatif bahan pangan yang lebih dipilih, sehingga tingkat permintaannya terus mengalami kenaikan.

Tingkat permintaan yang terus meningkat masih belum diimbangi dengan variasi pengolahan beras merah yang memadai. Di Indonesia, beras merah pada umumnya hanya diolah sebatas menjadi nasi. Pengolahan beras merah menjadi produk intermediet seperti tepung dapat menjadi solusi untuk memperluas cakupan pemanfaatannya (Damarjati *et al.*, 2000). Tepung beras merah ini dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan produk-produk pangan yang bebas atau rendah gluten. Pemanfaatan tepung ini pada produk populer semacam donat dapat menjadi suatu solusi untuk meningkatkan

pemanfaatan komoditi beras merah. Di sisi yang lain, pemanfaatan tepung beras merah sendiri berpotensi meningkatkan nilai jual dari donat.

Donat sendiri merupakan produk *bakery* yang populer di berbagai kalangan usia masyarakat. Donat merupakan makanan ringan yang terbuat dari tepung terigu, margarin, gula, susu dengan bentuk khas, yaitu lubang di tengah. Donat yang memanfaatkan tepung beras merah memiliki kenampakan dan rasa yang tidak jauh berbeda dengan donat biasa, namun kecenderungannya untuk mengalami *staling* lebih tinggi, sehingga diperlukan hidrokoloid seperti pektin untuk menghambatnya. Donat beras merah yang diproduksi pada proyek ini diberi merk “DOME”, yang merupakan akronim dari “donat beras merah”. Donat beras merah disajikan dengan berbagai *topping*, seperti bubuk oreo, keju, cokelat, bubuk permen mint, kacang, dan selai *strawberry*. Donat tersebut dikemas dalam kemasan *box* karton dengan dilengkapi *oxygen absorber*. Penambahan *oxygen absorber* ini menghambat proses ketengikan, sehingga produk ini dapat lebih unggul dari segi ketahanannya selama penyimpanan.

Donat “DOME” ini dijual dengan harga Rp 25.000,00 /kemasan atau setara dengan Rp. 6.250,00 /buah. Produk ini dipasarkan di area kota Surabaya dan segmen pasar yang dibidik adalah kalangan menengah ke atas, serta kalangan remaja dan dewasa muda. Penetapan harga tersebut dilakukan dengan mempertimbangkan harga produk pesaing di pasaran dan daya beli segmen pasar yang dituju. Produsen-produsen donat pesaing yang membidik segmen pasar yang sama, seperti “Ivy Donut”, “JCo”, dan “Dunkin Donut” menjual dengan kisaran harga Rp 3.500,00-Rp. 10.000,00 /buah. Proses produksi dilakukan di rumah yang berlokasi di Jalan Dinoyo no. 36 Surabaya dengan model tata letak *process layout*. Kapasitas produksi yang ditetapkan

adalah sebesar 160 buah/hari. Pemasaran dilakukan dengan melakukan promosi melalui media sosial dan produk ditunjukkan melalui foto.

1.2. Tujuan

Melakukan perencanaan produksi donat beras merah “DOME”, merealisasikan rencana yang telah dibuat tersebut, serta melakukan analisis kelayakan usaha dari segi ekonomi.