

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Sukun (*Artocarpus Altilis*) merupakan tanaman yang mampu berproduksi sepanjang tahun sehingga berpotensi dijadikan cadangan ketahanan pangan nasional. Sukun kebanyakan dikonsumsi dalam bentuk olahan baik digoreng maupun direbus dari buah yang masih mentah. Keterbatasan pemanfaatan sukun di Indonesia disebabkan karena kurangnya informasi tentang komoditi sukun. Rasa sukun yang lezat dan khas dapat memberi nilai tambah pada produk olahan yang dihasilkan, misalnya pada jajanan populer seperti bakpao, pukis, apem, talam, dan *pancake* (Anonim 2011).

Kandungan nutrisi pada sukun adalah karbohidrat sebesar 78,9 gr, lemak 0,8 gr, protein 3,6 gr dan energi sebesar 302 kal dalam 100 gr sukun. Kandungan nutrisi yang tinggi pada sukun sehingga berpotensi untuk dijadikan tepung.

Pengolahan sukun menjadi tepung sukun bertujuan untuk memperpanjang waktu penyimpanan. Sukun merupakan komoditas dengan kadar air tinggi sehingga dengan proses pengeringan akan mengurangi kadar air dari sukun. Keuntungan lainnya yaitu aman dalam distribusi serta dapat menghemat biaya dan tempat penyimpanan. Pengemasan dan penyimpanan tepung sukun yang baik dapat menambah umur simpan tepung sukun dan mempermudah pengolahan selanjutnya.

Kandungan karbohidrat, mineral, dan vitamin pada tepung sukun cukup tinggi sehingga pemanfaatan tepung sukun menjadi produk olahan dapat mensubstitusi penggunaan tepung terigu sampai 75 %. kandungan karbohidrat pada tepung sukun lebih besar dari pada tepung terigu. Produk olahan dari tepung sukun memiliki rasa yang cukup disukai oleh konsumen.

Pancake mix instan merupakan campuran dari tepung sukun, tepung terigu, gula, susu, yeast dan gum arab, *pancake mix* dapat langsung diolah secara instan untuk pembuatan *pancake*. Pengolahan *pancake* yang instan sangat potensial karena kehidupan masyarakat modern yang membutuhkan penyajian makanan serba cepat dan efisien.

Untuk pembuatan *pancake mix* instan perlu dilakukan studi kelayakan agar usaha berhasil dan dapat memberikan keuntungan pada industri ini. Dalam studi kelayakan perlu adanya evaluasi aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis teknologis dan aspek finansial. Tujuan evaluasi aspek pasar dan pemasaran untuk mengetahui seberapa besar luas pemasaran, pertumbuhan permintaan, bauran pemasaran, dan pangsa pasar dari produk tersebut. Aspek teknis teknologis bertujuan untuk mengetahui kebutuhan-kebutuhan teknis pabrik seperti penentuan kapasitas produksi, jenis teknologi yang dipakai, pemakaian peralatan dan mesin, sehingga dapat dibuat rencana jumlah biaya pengadaan harga tetapnya. Sedangkan aspek finansial kita dapat mengetahui sejauh mana manfaat investasi yg digunakan. Selain itu aspek finansial lainnya yaitu menghitung penggunaan dana yang diperlukan dan struktur pembiayaan bagaimana yang paling menguntungkan.

1.2 BATASAN MASALAH

Penelitian ini hanya menganalisis tentang aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis dan teknologis serta aspek finansialnya saja.

1.3 RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana analisis kelayakan usaha pembuatan *pancake mix* instan ditinjau dari potensi pasar?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha pembuatan *pancake mix* instan ditinjau dari aspek teknis dan teknologisnya?
3. Bagaimana analisis kelayakan usaha pembuatan *pancake mix* instan ditinjau dari aspek finansialnya.

1.4 TUJUAN PENELITIAN

1. Mengetahui analisis kelayakan usaha pembuatan *pancake mix* instan ditinjau dari potensi pasar
2. Mengetahui analisis kelayakan usaha pembuatan *pancake mix* instan ditinjau dari aspek teknis teknologis
3. Mengetahui analisis kelayakan usaha pembuatan *pancake mix* instan ditinjau dari aspek finansialnya

1.5 MANFAAT PENELITIAN

Penelitian akan memberikan manfaat antara lain :

1. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengolahan tepung sukun menjadi produk makanan yang menarik
2. Meningkatkan cita rasa sukun dan tepung sukun
3. Diversifikasi Pangan dari sukun

1.6 HIPOTESIS

Usaha pembuatan *pancake mix* instan dari tepung sukun ini layak dilihat dari aspek pasar pemasaran, teknis teknologis, dan aspek finansial.