

BAB I

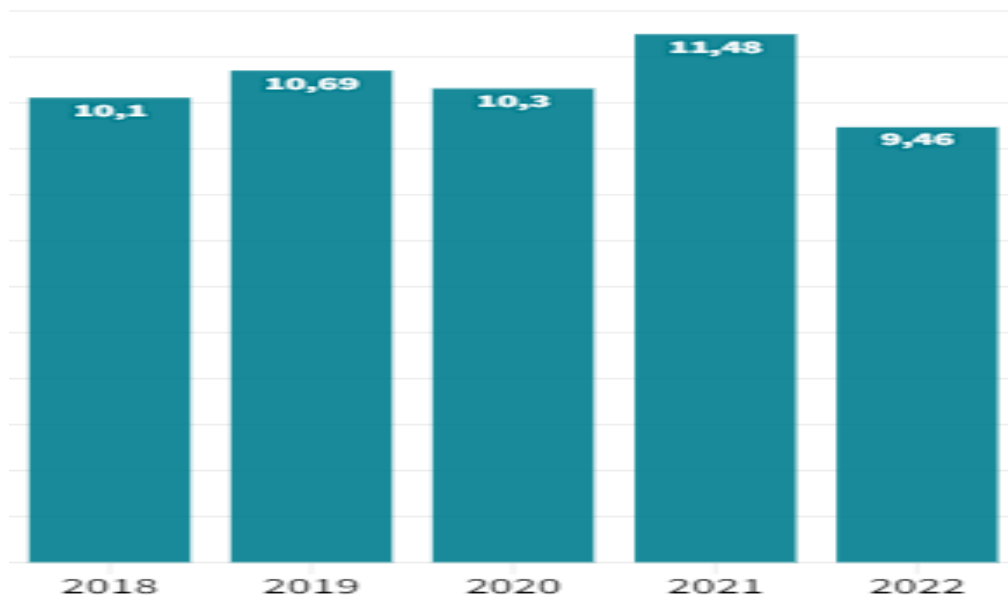
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Badan Pusat Statistik (2022), perekonomian Indonesia pada tahun 2022 mengalami kenaikan sebesar 5,31%, angka ini lebih tinggi 1,61% dibanding pertumbuhan ekonomi pada tahun 2021 yang hanya tumbuh sebesar 3,70%. Kenaikan ekonomi ini berdampak pada perubahan perilaku konsumsi masyarakat Indonesia. Perubahan perilaku konsumsi terjadi pada masyarakat kelas menengah ke atas dengan mengonsumsi makanan berbahan dasar gandum seperti roti, roti gulung, pizza, pasta, makanan ringan, dan spaghetti. Lalu masyarakat kelas menengah ke bawah cenderung mengonsumsi mie instan yang murah dan mudah dimasak.

Berdasarkan data *World Instant Noodle Association* (2022), konsumsi mie instan Indonesia sebesar 13,27 miliar porsi pada tahun 2021. Angka tersebut meningkat 5,05% dibandingkan tahun lalu yang hanya 12,64 miliar porsi. Konsumsi mie instan sebanyak 43,99 miliar porsi menjadikan Indonesia terbesar kedua setelah China/Hong Kong. Badan Pusat Statistik juga mencatat konsumsi mie instan per kapita di Indonesia pada tahun 2021 sebanyak 3,96 bungkus per bulan atau kurang-lebih 80 gram per bulan. Jumlah ini meningkat 9,09% dibandingkan tahun sebelumnya yaitu 3,63 bungkus per bulan.

Menurut Helmi Supriyanto (2023), tingginya konsumsi mie di Indonesia sangat berperan besar dalam menyumbang masalah pemenuhan kebutuhan akan bahan pokok pembuat mie yaitu tepung terigu. Tepung terigu memiliki bahan dasar biji gandum, gandum sendiri merupakan komoditi yang sulit dibudidayakan pada negara beriklim tropis seperti Indonesia. Dalam pemenuhan kebutuhan biji gandum ini pemerintah melakukan impor dari negara lain. Impor gandum Indonesia tergolong masih sangat tinggi seperti yang dipaparkan dalam data impor terigu sebagai berikut:



Sumber: Badan Pusat Statistik, 2023.

Gambar 1.1 Diagram Impor Gandum dari 2018-2022.

Berdasarkan data BPS pada gambar diatas dapat kita lihat bahwa jumlah impor gandum di indonesia mengalami penurunan sebesar dari 11,48 juta ton menjadi sebesar 9,46 juta ton, namun selama 5 tahun terakhir impor gandum rerata masih menyentuh angka 10,46 juta ton yang terbilang masih sangat tinggi. Tingginya nilai impor ini di khawatirkan menjadi sumber masalah defisit anggaran yang berkelanjutan. (Ridhwan Mustajab, 2023)

Dalam rangka mengurangi dampak dari impor terigu yang semakin meningkat dari tahun-ketahun, Pemerintah menerbitkan Perpres Nomor 22 Tahun 2009 tentang Kebijakan Percepatan Diversifikasi Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal. Sumber daya lokal itu adalah singkong yang mampu diolah menjadi tepung mocaf. Tepung mocaf dapat menjadi salah satu aset masyarakat yang dapat mengurangi penggunaan tepung terigu. (Gatoet S. Hardono, 2014)

Tepung Mocaf merupakan Tepung Singkong yang telah disesuaikan karena melalui proses fermentasi oleh mikroba selama proses pembuatan. Tepung ini berwarna putih, lembut, dan tidak berbau singkong pada umumnya. Mocaf dapat digunakan sebagai bahan campuran atau pengganti tepung terigu dalam pembuatan makanan. Mocaf dapat dimanfaatkan secara sempurna dalam berbagai olahan makanan. (Dinpertanpangan.Demakkab.go.id, 2022)

Alasan lahirnya produk tepung mocaf sendiri adalah karena bahan baku tepung mocaf, khususnya singkong, memang terbanyak di dalam negeri. Singkong bisa didapatkan disetiap musim, apalagi singkong bisa menjadi produk diversifikasi yang mempunyai harga jual yang bersaing. Namun, masyarakat masih belum mengetahui cara mengolah singkong secara optimal. (Rohman et al, 2018)

Melihat aset-aset di Kota Jambi yang sudah cukup untuk menciptakan Tepung Mocaf, Posyantek Ojo Lali pun mulai melirik pembuatan produk ini. Posyantek Ojo Lali merupakan UMKM yang bergerak di bidang inovasi tepat guna yang diharapkan mampu menjadi wadah pendampingan masyarakat dalam kehidupan sehari-hari. Posyantek Ojo Lali sendiri berada di bawah binaan dari pemerintah Kelurahan Jelutung Kota Jambi.

Keunggulan dari produk Tepung mocaf sendiri adalah tidak memiliki kandungan gluten sehingga lebih baik untuk kesehatan terutama penderita diabetes dan autisme. Gluten merupakan protein dalam biji-bijian sereal, seperti gandum, jelai, dan gandum hitam. Gluten juga berperan dalam memengaruhi elastisitas adonan, dan bertindak sebagai perekat untuk menyatukan makanan, yang pada akhirnya memengaruhi kekenyalan produk yang dipanggang. Kandungan gluten sendiri dapat memicu reaksi alergi bagi penderita masalah pencernaan. (Merdeka.com, 2020)

Di latar belakang oleh fenomena serta manfaat dari Tepung Mocaf, Maka dari itu penulis sangat tertarik mengangkat judul laporan yaitu “ **STRATEGI *PRODUCT KNOWLEDGE* TEPUNG MOCAF (*MODIFIED CASSAVA FLOUR*) PADA POSYANTEK OJO LALI JELUTUNG KOTA JAMBI** ”.

1.2 Masalah Pokok Laporan

Dengan mempertimbangkan latar belakang di atas, masalah pokok laporan penulisan ini adalah:

1. Bagaimana strategi *product knowledge* tepung mocaf di Posyantek Ojo Lali?
2. Apa saja kendala dalam strategi *product knowledge* tepung mocaf di Posyantek Ojo Lali ?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1. Tujuan Penulisan

Dalam laporan ini penulis memiliki kepentingan untuk :

1. Menjelaskan strategi *product knowledge* tepung mocaf di Posyantek Ojo Lali
2. Mendeskripsikan kendala strategi *product knowledge* tepung mocaf di Posyantek Ojo Lali.

1.3.2 Manfaat Penulisan

Keuntungan dari pembuatan laporan ini adalah :

A. Bagi Akademis

1. Menumbuhkan informasi dan pengetahuan sehubungan dengan pengetahuan produk yang akan dipasarkan
2. Sebagai prasyarat untuk memperoleh gelar ahlimadya sekaligus menyelesaikan pendidikan di Universitas Jambi.

B. Bagi Pihak Terkait

Berfungsi sebagai data langsung atau tambahan bagi pihak terkait.

C. Bagi Pengelola

Memberikan informasi tentang pencapaian dan penerapan dalam implementasi strategi pengetahuan produk.

1.4 Metode Penulisan

1.4.1 Jenis Data

Jenis data yang digunkan adalah data kualitatif.

1. Data Primer

Data Primer didapati dari pembicaraan dengan pihak yang mengelola produk tepung mocaf pada Posyantek Ojo Lali Jelutung Kota Jambi.

2. Data Sekunder

Informasi diperoleh dari tulisan ahli dan petikan web terkait dengan masalah pokok laporan.

1.4.2 Metode Pengumpulan Data

Berikut adalah Cara-cara pengambilan informasi yang diimplementasikan dalam pembuatan laporan ini:

1. Observasi

Memusatkan perhatian pada suatu pertanyaan lalu mencatat pada media jika sudah merasa mendapat jawaban yang di inginkan.

2. Wawancara

Pengumpulan informasi dengan bertukar pertanyaan seputar masalah yang ingin diketahui titik terangnya. Demi menemukan data mengenai suatu permasalahan yang sedang kita amati, dengar pendapat dilakukan dengan cara lugas dan terpusat.

3. Dokumentasi

Segala bentuk huruf, angka, gambar, dan catatan yang berkaitan dengan hal yang dibahas merupakan sumber informasi.

1.5 Waktu dan Lokasi Magang

1. Periode Magang

Magang dilaksanakan mulai dari 08 Februari - 10 April 2023.

2. Tempat Magang

Magang bertempat di Posyantek Ojo Lali Jelutung, Kota Jambi.

3. Alamat

Jalan Untung Suropati, RT.47 NO 14, Kelurahan Jelutung, Kota Jambi. Nomor telepon 082177183536 An Sujianto selaku ketua Posyantek Ojo Lali.

1.6 Sitematika Penulisan

Untuk menggambarkan dengan jelas tentang laporan ini maka urutan penyusunan yang akan digunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Berisi penjabaran dari latar belakang, permasalahan mendasar, sasaran, manfaat, metode penulisan, waktu dan wilayah magang, serta struktur penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Berisi penjabaran yang mendasari premis laporan ini.

BAB III PEMBAHASAN

Berisi uraian, sejarah, visi dan misi, struktur organisasi, dan metode yang digunakan selama masa pengenalan produk.

BAB IV : KESIMPULAN DAN SARAN

Berisi rangkuman mengenai hasil penelitian dan rekomendasi dari penulid bagi Posyantek Ojo Lali.