

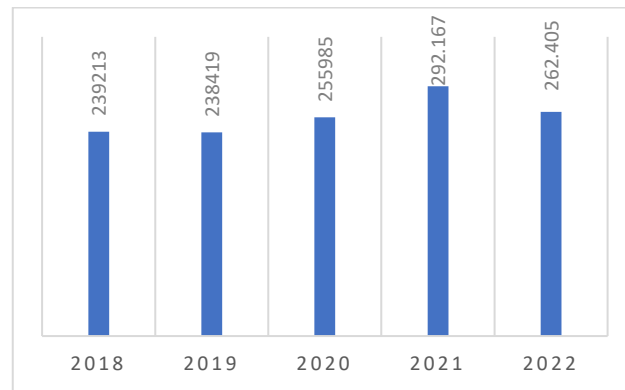
BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Crepes dapat menjadi peluang bisnis karena camilan manis ini merupakan kudapan yang populer di banyak kalangan. Crepes merupakan camilan manis yang disukai anak-anak maupun dewasa. Crepes menarik minat banyak orang karena dapat disajikan dalam berbagai rasa, baik manis maupun gurih. Penulis berusaha untuk mengoptimalkan potensi tersebut, penting untuk memberikan nilai tambah melalui inovasi rasa, sehingga tidak hanya menjual crepes secara standar. Crepes pada umumnya memiliki varian rasa manis/gurih. Varian manis umumnya diisi dengan rasa coklat, keju, vanilla, dan krim buah seperti stroberi atau *blueberry*, sedangkan untuk varian gurih umumnya diisi daging, sayuran, dan telur. Berdasarkan hal tersebut, penulis berinisiatif untuk menciptakan inovasi rasa crepes baru dengan mengkombinasikannya dengan bahan lokal, seperti melinjo.

Banyak orang yang sangat menyukai melinjo. Buah melinjo banyak mengandung berbagai zat dan vitamin yang dibutuhkan oleh tubuh manusia, seperti menjaga kesehatan otak, menjaga kesehatan ginjal, mengatur suhu tubuh, membantu pertumbuhan tubuh, meningkatkan kesehatan kulit, membangun otot, mengobati kram (Makarim, 2023). Buah melinjo ini sangat banyak ditanam dan tumbuh di Wilayah Asia Tenggara sehingga mudah untuk diperoleh. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) di dalam situsnya <https://www.bps.go.id/>, produksi melinjo Indonesia menyumbang sekitar 1,8%-2% dari jumlah total produksi tanaman sayuran di Indonesia, dengan rata-rata produksi 257.637 ton per tahunnya.



Sumber : Badan Pusat Statistik

Gambar 1.1 Produksi Melinjo Indonesia

Berdasarkan Gambar 1 produksi melinjo di Indonesia relatif naik dari tahun ke tahunnya. Namun, pemanfaatan melinjo sebagai bahan pangan masih terbatas pada beberapa jenis olahan saja. Oleh karena itu, penelitian ini berfokus pada pengembangan crepes berbahan dasar melinjo sebagai alternatif inovatif yang dapat menarik minat konsumen dan memperluas aplikasi melinjo dalam industri pangan.

Dengan adanya inovasi ini, pelaku usaha dapat unggul dibandingkan dengan pesaing, ditambah dengan keuntungan tambahan seperti harga bahan yang relatif terjangkau dan mudah didapatkan. Hal ini tentunya dapat membuka peluang bisnis baru bagi pelaku usaha kuliner lokal dan meningkatkan daya saing produk dalam pasar makanan.