**BAB 1. PENDAHULUAN**

**1.1 Latar Belakang**

Onde–onde kering merupakan salah satu makanan jajanan pasar atau juga jajanan tradisional yang populer di Indonesia dengan berbahan dasar tepung ketan dan tepung terigu berbentuk bulat dan ditaburi wijen. Dalam proses pemasakan (digoreng), maka karbondioksida yang sudah terlepas dalam adonan onde–onde ketawa akan memuai dan mengakibatkan salah satu bagian permukaan kue onde-onde kering pecah sehingga membentuk rekahan, rekahan yang terbentuk akhirnya diidentifikasikan seperti orang tertawa (Anonymous, dalam Supriyadi, 2014). Ketahanan produk ini atau daya simpan produk ini mampu bertahan lama karena termasuk kedalam jenis kue kering. Onde – onde biasanya dikonsumsi untuk cemilan saat sedang bersantai dan disukai disemua kalangan baik anak-anak maupun orang dewasa dengan tekstur renyah dan rasa yang manis. Pada dasarnya pembuatan onde onde kering dengan bahan baku tepung terigu, margarin, gula, garam, *baking powder,* dan wijen. Tepung terigu terbuat dari gandum yang berbentuk bubuk halus dan merupakan produk impor bagi Indonesia.

Untuk mengurangi ketergantungan pada negara lain dalam impor tepung terigu perlu memanfaatkan tepung campuran (tepung komposit). Tepung komposit merupakan tepung yang berasal dari beberapa jenis bahan baku seperti umbi - umbian, kacang - kacangan, atau sereal dengan atau tanpa tepung terigu, dan digunakan sebagai bahan baku olahan pangan seperti *bakery* (Widowati, 2009). Tujuan pembuatan tepung komposit antara lain untuk mendapatkan karakteristik bahan yang sesuai untuk produk olahan yang diinginkan dan sebagai alternatif bagi konsumen yang ketergantungan terhadap bahan pangan berbasis tepung terigu. Salah satunya yaitu dengan memanfaatkan tepung kelapa.

Pengolahan tepung kelapa merupakan salah satu alternatif pemanfaatan daging buahkelapa yang diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis, mempertahankan nilaigizi, serta memudahkan konsumen dalam mendapatkan tepung kelapa.Tepung kelapa diproses dari kelapa parut kering Kelapa parut kering adalah parutan kelapa yang dikeringkan dengan segera sehingga rasa dan aromanya sama seperti daging buah segar (Suhardiman, 1991). kelapa parut kering secara ringkas dapat dinyatakan sebagai daging buah kelapa kering yang diproses secara higienis untuk makanan. Kelapa parut kering dapat dimanfaatkan untuk berbagai produk makanan, seperti tepung kelapa yang digunakan sebagai bahan baku krim kelapadan bahan campuran kue dan produk lainnya sebagai makanan kesehatan sehingga dapat menunjang diversifikasi pangan.

Onde onde kering adalah onde onde yang digoreng dengan bahan yang digunakan tepung terigu, gula, margarin, telur, garam, wijen, dengan tambahan inovasi baru yaitu dengan substitusi tepung kelapa yang mempunyai kandungan Serat pada tepung kelapa mengadung galaktoman cukup tinggi karena serat kelapa 58% lebih tinggi dibandingkan tepung terigu. Serat yang terkandung sekitar 60,9-63,24% terdiri atas 56% serat pangan tak larut dan 4% serat pangan larut.Pada segi kesehatan Galaktoman berfungsi sebagai meningkatkan kolestrol baik dan baik dikomsumsi oleh penderita diabetes.

Onde onde kering ini biasanya disebut dengan Onde onde ketawa yang bentuknya apabila digoreng berbentuk rekahan. Kelebihan Produk ini yaitu memiliki daya simpan yang tahan lama, renyah, gurih, serta Bahan untuk membuat Onde onde kering ini juga mudah didapat sehingga lebih mempermudah untuk proses produksi..

**1.2 Rumusan Masalah**

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam proyek usaha mandiri (PUM) pembuatan Onde onde kering dengan subtitusi tepung kelapa adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara menetapkan formula untuk proses produksi Onde onde kering dengan subtitusi tepung kelapa ?
2. Bagaimana mengetahui hasil analisa biaya proses produksi Onde onde kering dengan subtitusi tepung kelapa ?
3. Bagaimana cara mengetahui strategi pemasaran pada proses produksi Onde onde kering dengan subtitusi tepung kelapa ?

**1.3 Alternatif Pemecahan Masalah**

Alternatif pemecahan masalah untuk mengatasi beberapa masalah atau kendala yang telah dirumuskan diatas diantaranya adalah:

1. Melakukan pra produksi untuk mendapatkan Onde onde kering dengan formulasi dan metode pengolahan yang tepat.
2. Melakukan analisa biaya proses produksi Onde onde kering dengan subtitusi tepung kelapa.

**1.4 Tujuan Program**

Adapun tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah:

1. Untuk Mengetahui hasil produksi Onde onde kering dengan subtitusi tepung kelapa.

2. Untuk Menghitung analisa biaya produksi Onde onde kering dengan subtitusi tepung kelapa.

3. Untuk Mengetahui cara memasarkan Onde onde kering dengan subtitusi tepung kelapa

**1.5 Manfaat Program**

Manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Dapat meningkatkan kelapa untuk dijadikan olahan produk yang baru, bermanfaat dan dapat diterima oleh masyarakat.
2. Dapat menjadikan sebagai informasi tentang olahan produk Onde onde kering dengan subtitusi tepung kelapa.
3. Dapat membuka peluang usaha olahan produk Onde onde kering dengan subtitusi tepung kelapa untuk skala besar maupun rumahan.