

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia mempunyai keanekaragaman sumber daya pangan. Berbagai jenis makanan tradisional yang tersebar diseluruh wilayah Indonesia merupakan aset yang perlu dikembangkan dan dilestarikan keberadaanya. Seiring dengan perkembangan ilmu dan teknologi, sektor pangan juga mengalami peningkatan antara lain meningkatnya produksi makanan yang sangat bervariasi dari segi bahan dasar, tekstur, rasa, bentuk dan nilai gizi. Upaya meningkatkan konsumsi makanan tersebut tidak hanya pada makanan pokok saja tetapi juga terhadap makanan ringan (*snack*). Salah satu contoh makanan ringan (*snack*) tersebut adalah Kue Kembang Goyang

Kue kembang goyang, merupakan kue tradisonal Indonesia dengan bahan baku utamanya tepung beras,berbentuk bulat seperti bunga (kembang), dan dimatangkan dengan cara digoreng (Sugik. 2014). Kue kembang goyang dikenal sebagai makanan ringan, dan di beberapa tempat sering disebut dengan nama kue matahari, istilah matahari digunakan karena bentuk kue yang bulat dan mekar seperti bunga matahari. Bentuk cetakan kue kembang goyang menjadi ciri khas kue ini, memiliki bentuk seperti bunga, terbuat dari besi tua dan tebal (Fuadah dan Anna. 2016). Kue kembang goyang memiliki rasa enak yaitu perpaduan rasa manis dan gurih yang seimbang, beraroma harum khas kue kembang goyang, berwarna kuning keemasan dan memiliki tekstur renyah dan kering. Asal dari kue kembang goyang ini adalah masyarakat Betawi, penyebarannya mengikuti berpindahnya penduduk Betawi atau keturunannya. Bahan baku kue kembang goyang memiliki protein yang rendah, sehingga kue kembang goyang diduga juga berprotein rendah. Sekarang ini sudah sulit untuk menemukannya, sehingga harus memesan langsung kepada pembuat atau membuatnya sendiri.

Rasa yang monoton membuat kebosanan bagi para konsumen penikmat kembang goyang, sehingga banyak yang beralih dan lebih memilih kue lain seperti kue kering nastar, kastengel, putri salju dan sebagainya sebagai cemilan keluarga. Hal ini menyebabkan kurang diminatnya Kue tradisional kembang

goyang yang berakibat pula pada beralihnya para produsen kembang goyang ke jenis jajanan lain yang banyak diminati masyarakat. Dampaknya, semakin sulit ditemukan para produsen yang membuat jajanan tradisional, sehingga akan berkurang pula pasokan jajanan tradisional yang beredar di pasaran.

Salah satu upaya untuk menarik minat masyarakat untuk mengkonsumsi kue kembang goyang ini adalah dengan menambahkan berbagai macam rasa pada kembang goyang. Penambahan rasa menggunakan perisa makanan antara lain rasa nanas, strawberry dan pandan. Penggunaan ketiga rasa ini dipilih karena harga perisa makanan yang terjangkau dan mudah dijumpai dipasaran. Penambahan varian rasa pada kue kembang goyang ini diharapkan agar kue kembang goyang kembali diminati konsumen dan eksis di pasaran bahkan dapat di ekspor ke luar negeri guna mempromosikan salah satu jajanan tradisional khas Indonesia dan dapat bersaing dengan kue khas dari negara-negara lain dengan kualitas yang tidak kalah baiknya. Oleh sebab itu perlu diadakan Proyek Usaha Mandiri (PUM) dengan suatu kreasi baru yaitu pembuatan kue kembang goyang aneka rasa ini.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat merumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana cara memproduksi kue kembang goyang aneka rasa yang dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha produksi kue kembang goyang aneka rasa?
3. Bagaimana strategi pemasaran kue kembang goyang aneka rasa?

## **1.3 Tujuan**

Tujuan pada pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri tersebut adalah :

1. Mengetahui cara memproduksi kue kembang goyang aneka rasa yang dapat diterima oleh konsumen
2. Mengetahui analisa kelayakan usaha produksi kue kembang goyang aneka rasa
3. Mengetahui strategi pemasaran kue kembang goyang aneka rasa

#### **1.4 Manfaat**

Manfaat yang bisa di dapat dari Proyek Usaha Mandiri tersebut adalah :

1. Menghasilkan variasi kue kembang goyang yang diterima konsumen
2. Membuka peluang usaha baik usaha kecil atau besar dalam produksi kue kembang goyang aneka rasa