

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar belakang**

Indonesia adalah negara yang kaya akan budaya khususnya pada sektor makanan tradisionalnya. Makanan tradisional merupakan warisan nenek moyang yang harus terus dilestarikan. Kue tradisional Indonesia adalah kudapan yang terbuat dari bahan hasil kekayaan alam Indonesia, dengan teknik membuat, alat dan penyajian yang khas Indonesia. Salah satu makanan/kue tradisional yaitu kue Lidah Kucing. Kue Lidah Kucing adalah kue tradisional yang umumnya dibuat dari bahan tepung terigu, telur, gula halus, susu bubuk, dan margarin. Pembuatan kue kering umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan utamanya (Wisti, 2011).

Kue Lidah Kucing merupakan makanan ekonomis yang aman dikonsumsi oleh berbagai kalangan, dari anak kecil hingga dewasa. Kue lidah kucing ini juga sering ditemui di pusat perbelanjaan oleh-oleh khususnya di Jawa Timur. Selain itu biasanya pada saat-saat waktu tertentu kue lidah kucing ini mudah ditemui disekitar contohnya saat hari raya Idul Fitri banyak orang menjual kue tradisional termasuk salah satunya kue lidah kucing. Pada kesempatan kali ini saya akan memproduksi kue lidah kucing dengan penambahan pisang mas.

Pisang mas merupakan salah satu buah yang digemari oleh masyarakat. Pisang mas ini termasuk buah yang mudah didapatkan, biasanya banyak ditemui di pasar-pasar dan toko buah. Pisang juga merupakan buah yang tidak tergantung pada musim, jadi pisang selalu ada pada musim apapun. Selain itu pisang mas juga memiliki kualitas dari segi kandungan gizi yang sangat baik untuk kesehatan dan bagus dikonsumsi sehari-hari. Kandungan serat yang ada pada pisang mas berfungsi menyehatkan saluran pencernaan. Sedangkan kandungan kalium dan sodium dapat menurunkan tekanan darah tinggi. Kandungan karbohidratnya untuk meningkatkan energi tubuh. Kalium yang terkandung dalam buah pisang dapat membantu mengatur keseimbangan cairan dan elektrolit sehingga tekanan darah tetap stabil. (P2PTM, 2018). Bau manis aroma khas pisang yang berasal dari senyawa ester dari pisang yaitu pentil asetat

Penambahan pisang mas pada pembuatan kue lidah kucing ini bertujuan untuk menambah nilai gizi pada kue lidah kucing dan menambah nilai ekonomis. Kue kering dapat memiliki nilai tambah jika dilakukan inovasi penambahan atau perkayaan kandungan nilai gizi (Hastuti, 2011). Hal ini juga merupakan salah satu upaya penganeekaragaman variasi kue lidah kucing yang memungkinkan bertambahnya peminat kue tradisional dan berpotensi sebagai peluang usaha pedagang kue tradisional.

### **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah :

1. Bagaimana cara memproduksi kue lidah kucing dengan penambahan pisang mas (*Musa acuminata*) yang dapat diterima oleh konsumen ?
2. Bagaimana menghitung analisa kelayakan usaha kue lidah kucing dengan penambahan pisang mas (*Musa acuminata*) ?
3. Bagaimana cara memasarkan produk kue lidah kucing dengan penambahan pisang mas (*Musa acuminata*) yang tepat?

### **1.3 Tujuan**

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui cara memproduksi kue lidah kucing dengan penambahan pisang mas (*Musa acuminata*).
2. Mengetahui kelayakan usaha produksi kue lidah kucing dengan penambahan pisang mas (*Musa acuminata*) .
3. Mengetahui cara pemasaran kue lidah kucing dengan penambahan pisang mas (*Musa acuminata*) yang tepat.

### **1.4 Manfaat**

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Memberikan varian baru pada produk kue lidah kucing.
2. Meningkatkan nilai ekonomis kue lidah kucing.
3. Membuka peluang munculnya wirausaha baru dalam memproduksi kue lidah kucing dengan penambahan pisang mas