

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Onde-onde merupakan sejenis kue jajanan pasar yang terkenal di Indonesia. Onde-onde dapat ditemukan di pasar tradisional atau di pedagang kaki lima. Onde-onde terbuat dari tepung terigu maupun tepung ketan yang digoreng dan permukaan luar onde-onde ditaburi dengan biji wijen. Terdapat bermacam-macam variasi, yang paling dikenal adalah onde-onde yang terbuat dari biji ketan, dan dalamnya diisi dengan bervariasi rasa seperti kacang hijau, kacang merah maupun rasa lainnya, oleh sebab itu onde-onde sangat berpeluang untuk dikembangkan. Saat ini onde-onde juga telah banyak dilakukan inovasi dengan ditambahkan aneka rasa pada isi onde-onde khususnya yang memiliki umur simpan yang pendek seperti onde-onde dengan isi coklat, nutella, dan green tea. Nutrisi yang ada dalam jajanan pasar ini ada pada bagian kulit dan isinya.

Wijen yang terdapat pada kulit onde-onde dapat mencegah penuaan dini, menjaga kesehatan kulit, dan mengatasi anemia karena kandungan zat besinya yang tinggi. Menggunakan selai nanas sebagai isian juga membawa banyak manfaat. Buah nanas memiliki manfaat untuk kesehatan tubuh. Mengonsumsi buah nanas dipercaya dapat membantu menguatkan kekebalan tubuh, membangun tulang kuat, serta melancarkan sistem pencernaan. Selain itu buah nanas memiliki kalori yang rendah, meski rasanya manis. Dari manfaat-manfaat tersebut, terbukti bahwa onde-onde adalah jajanan pasar yang menyehatkan. Camilan bernutrisi tinggi, onde-onde aman dikonsumsi sehari-hari. Inovasi ini bertujuan untuk meningkatkan warna, aroma, rasa, kandungan gizi onde-onde maupun pemanfaatan bahan pangan lokal yang melimpah.

Buah nanas (*Ananas comosus (L)*) merupakan salah satu tanaman hortikultura yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Salah satu penghasil buah nanas terbesar di Jawa Timur adalah Kediri. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2020) total produksi buah nanas di Kabupaten Kediri pada tahun 2019 adalah 220.347,7 ton. Saat panen raya tiba, banyaknya jumlah nanas akan menyebabkan harga nanas menjadi turun. Selain itu buah nanas yang melimpah namun tidak

dibarengi dengan permintaan pasar yang tinggi akan menyebabkan buah nanas tidak terjual.

Onde-onde isi selai nanas ini memiliki keunggulan citarasa yang unik yaitu perpaduan asam dari buah nanas dan manis dari adonan onde-onde. Keunggulan citarasa dari pengolahan onde-onde isi selai nanas ini akan menarik minat konsumen untuk mengonsumsinya dan juga dapat menjadi peluang usaha dipasaran yang menjanjikan karena belum banyak dipasaran.

### **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut dapat didapatkan beberapa rumusan masalah diantaranya adalah:

- a. Bagaimana cara memproduksi onde-onde isi selai nanas untuk mendapatkan hasil optimal yang disukai konsumen ?
- b. Bagaimana analisis usaha dari onde-onde isi selai nanas ?
- c. Bagaimana cara pemasaran onde-onde isi selai nanas ?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah tersebut dapat diketahui tujuan dari tugas akhir diantaranya adalah:

- a. Mengetahui cara produksi onde-onde isi nanas yang disukai konsumen.
- b. Mengetahui analisis usaha dari onde-onde selai nanas.
- c. Mengetahui cara pemasaran onde-onde selai nanas secara langsung dan tidak langsung.

### **1.4 Manfaat**

Setelah pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri ini diperoleh berbagai manfaat antara lain:

- a. Memberikan variasi terhadap produk onde-onde yang sudah ada.
- b. Meningkatkan nilai guna dari buah nanas.
- c. Membuka peluang munculnya wirausaha dalam proyek onde-onde isi selai nanas baik skala besar maupun industri buah nanas.