

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Gethuk lindri adalah jajanan yang sudah ada sejak lama. Makanan ini memiliki rasa yang lezat, dan memiliki warna yang dapat menarik perhatian dengan mudah. Makanan ini sudah dikenal sejak lama oleh masyarakat. Hal ini menjadi poin lebih karena sudah lebih dulu dikenal. Tampilan yang berciri khas dan menarik maka dengan mudah masyarakat akan tertarik. Tampilan yang memikat serta popularitas adalah hal penting dalam lakunya suatu produk (Santoso, 2020).

Beberapa jenis gethuk yang lain yaitu , gethuk goreng dan getuk oven. Gethuk lindri adalah gethuk yang berasal dari Magelang memiliki warna yang bervariasi yaitu berwarna coklat, hijau, merah muda dan kombinasi putih. Adapun dalam pembuatannya berbentuk bulat dengan campuran gethuk asli dan gula jawa sehingga menghasilkan tekstur yang lebih kasar. Penyajian gethuk lindri ditaburi parutan kelapa sehingga menambah cita rasa gurih dan rasa yang lezat (Ahsani, 2010). Permasalahan yang sering muncul pada produk makanan semi basah ini adalah umur simpan yang pendek hanya berkisar antara 1 sampai 2 hari pada suhu ruang. Hal ini disebabkan nilai aktivitas air pada gethuk cukup tinggi. Sehingga mudah mengalami kerusakan baik secara kimiawi maupun mikrobiologi. Ada beberapa cara yang dapat dilakukan untuk memperpanjang umur simpan dari gethuk antara lain dengan memakai bahan pengawet alami berupa gula dan tanpa bahan pengawet lainnya (Misnani, 2014).

Alasan pemilihan produk gethuk lindri pada proyek usaha mandiri ini karena produk makanan tradisional dan produk yang menarik dapat diminati oleh masyarakat. Bahan yang digunakan dalam pembuatannya mudah di dapatkan. Pengembangan produk gethuk lindri dengan pemanfaatan bahan pangan sangat terbatas, sehingga masih dapat diinovasi dengan menggunakan tepung kedelai. Pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini muncul sebuah ide untuk membuat gethuk lindri

dengan penambahan tepung kedelai, karena tepung kedelai memiliki banyak manfaat dan mengandung nutrisi tinggi serta baik untuk kesehatan. Contoh produk hasil olahan tepung kedelai untuk membuat biskuit, makanan bayi, dan susu kedelai. Tepung kedelai merupakan salah satu bahan pengikat yang dapat meningkatkan daya ikat air pada bahan makanan karena didalam tepung kedelai terdapat pati dan protein yang dapat mengikat air (Warsino, 2010). Penambahan tepung kedelai pada gethuk lindri diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi gethuk, meningkatkan pemanfaatan tepung kedelai dalam produk pangan, dan sebagai inovasi baru pada jajanan tradisional. Inovasi ini bertujuan membangun kembali minat masyarakat terhadap makanan tradisional. Gethuk lindri memiliki rasa yang manis, tekstur yang lembut, aroma yang wangi, warna putih kekuningan. Adapun kandungan gizi tepung kedelai yaitu, protein 35,9 gram, karbohidrat 29,9 gram, lemak 20,6 gram, kalsium 195 miligram, fosfor 554 miligram, zat besi 8 miligram, dan vitamin (Taufik, 2018).

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam proses usaha mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut ini :

1. Bagaimana proses pembuatan gethuk lindri dengan penambahan tepung kedelai yang baik dan benar ?
2. Bagaimana menghitung analisa usaha pada proses produksi gethuk lindri dengan penambahan tepung kedelai ?
3. Bagaimana memasarkan produk gethuk lindri dengan penambahan tepung kedelai yang efektif ?
4. Bagaimana daya terima konsumen terhadap gethuk lindri dengan penambahan tepung kedelai ?

1.3 Tujuan Proyek Usaha Mandiri

Dari latar belakang dan perumusan masalah diatas maka tujuan dari kegiatan proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui memproduksi gethuk lindri dengan penambahan tepung kedelai.
2. Mengetahui menganalisa kelayakan usaha gethuk lindri dengan penambahan tepung kedelai sehingga layak untuk dipasarkan.
3. Mengetahui strategi pemasaran yang baik .

1.4 Manfaat

Manfaat dari Proyek Usaha Mandiri pembuatan gethuk lindri dengan penambahan tepung kedelai ini adalah :

1. Mengetahui kandungan tepung kedelai
2. Menghasilkan gethuk lindri dengan inovasi baru dengan penambahan tepung kedelai
3. Untuk meningkatkan nilai tambah dalam mengolah gethuk lindri dengan penambahan tepung kedelai