

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring dengan perkembangan ilmu dan teknologi, Indonesia memiliki aneka ragam sumber daya pangan bervariasi. Berbagai jenis makanan tradisional yang tersebar di seluruh wilayah Indonesia merupakan aset budaya bangsa yang perlu dikembangkan dan dilestarikan keberadaannya. Makanan tradisional sudah divariasikan dengan bahan dasar lokal seperti ubi – ubian, kacang – kacangan, kedelai, jagung, sagu dan lainnya sebagai pengganti bahan pokok. Makanan tradisional sudah mengalami peningkatan konsumsi dalam hal kualitas maupun kuantitas antara lain meningkatnya produksi makanan yang bervariasi dari segi bahan dasar, tekstur, rasa, bentuk dan nilai gizi.

Di Kabupaten Banyuwangi camilan matahari (kembang goyang) jarang dijumpai sehari-harinya, karena kebanyakan camilan matahari (kembang goyang) dibuat pada saat acara besar misalnya hari raya idhul fitri, acara pernikahan, khitanan dan lain-lain. Sehingga apabila dijadikan sebagai camilan makanan ringan akan membuat camilan ini banyak disukai oleh masyarakat. Camilan matahari (kembang goyang) berbahan dasar dari tepung beras sehingga mudah dalam pembuatannya, ciri khas camilan ini yaitu memiliki rasa manis dan gurih. Camilan matahari (kembang goyang) ini sulit dijumpai tetapi memiliki nilai jual yang rendah yaitu sekitar Rp 26.000,00/kg. Maka dari itu penulis tertarik untuk menjadikan camilan matahari (kembang goyang) sebagai suatu peluang usaha untuk meningkatkan nilai jual dari camilan matahari (kembang goyang).

Camilan matahari (kembang goyang) merupakan jajanan tradisional yang sampai saat ini masih digemari masyarakat. Nama kembang goyang diambil dari bentuknya yang menyerupai kelopak bunga dan proses membuatnya digoyang-goyang sampai adonan terlepas dari cetakan. Camilan matahari (kembang goyang) dower merupakan produk olahan yang berasal dari tepung beras yang dicampur dengan berbagai macam bumbu dan ditambahkan dengan bubuk cabai. Jika biasanya matahari (kembang goyang) memiliki rasa yang manis, gurih dan berwarna kuning ke emasan. Camilan matahari dower dibuat dengan ciri khas

tambahan bubuk cabai ke dalam adonan sehingga memiliki rasa pedas yang bercampur dengan manis dan gurih. Usaha camilan matahari dower ini dilakukan untuk memperoleh keuntungan dan dapat menambah harga jual produk.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan diatas, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan yaitu :

1. Bagaimana proses produksi camilan matahari (kembang goyang) dower di Desa Kedungringin Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi ?
2. Bagaimana analisis usaha camilan matahari (kembang goyang) dower di Desa Kedungringin Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi ?
3. Bagaimana cara pemasaran camilan matahari (kembang goyang) dower di Desa Kedungringin Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat melakukan proses produksi camilan matahari (kembang goyang) dower di Desa Kedungringin Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi
2. Dapat menghitung analisis usaha camilan matahari (kembang goyang) dower di Desa Kedungringin Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi
3. Dapat melakukan pemasaran camilan matahari (kembang goyang) dower di Desa Kedungringin Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi

1.4 Manfaat

Manfaat pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Sebagai upaya peningkatan ide kreatifitas dan inovatif bagi masyarakat yang memerlukannya.
2. Dapat menumbuhkan minat untuk berwirausaha matahari dower bagi pelaksana tugas akhir ini khususnya dan pemuda umumnya.
3. Sebagai referensi bagi mahasiswa lainnya dalam melaksanakan tugas akhir mahasiswa Politeknik Negeri Jember.