

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia, adalah Negara yang memiliki berbagai macam variasi kuliner yang sangat luas. Mulai dari makanan basah maupun kering, makanan produk home industri maupun industri pabrik, hingga makanan tradisional sampai modern, sangat mudah ditemukan di Indonesia. Terkenal dengan berbagai produk makanan olahan yang sangat bervariasi, Indonesia sendiri juga banyak dimasuki oleh produk makanan olahan dari luar negeri. Makanan yang berasal dari luar negeri, juga tak jarang berhasil diakulturasi dan juga sudah dimodifikasi agar cocok dengan selera orang Indonesia yang mengedepankan ketajaman rasa serta mempunyai ciri khas rasa yang kuat.

Kue kering adalah suatu makanan olahan yang mempunyai ciri khas yang sangat identik, yaitu mempunyai tekstur yang renyah karena kadar air yang sangat rendah, hal ini terjadi karena proses pematangannya yang menggunakan oven. Pada millenium ini, banyak dijumpai produk kue kering yang diproduksi oleh distributor besar yang sebagian besar pabriknya menggunakan mesin untuk produksi kue keringnya. Namun pada saat ini, dimana integrasi media sosial dan internet yang sangat mudah diakses, banyak pula muncul produksi kue kering yang dilakukan oleh home industri dengan aspek pemasaran yang dilakukan secara tidak langsung ataupun melalui media sosial maupun secara langsung. Kue kering sendiri, sangat memiliki banyak varian, ada yang melalui proses pengovenan dua kali, satu kali dan masih banyak variannya. Begitu juga dengan varian rasa yang sangat banyak, seperti kue kering dengan ditaburi abon, ataupun kue kering yang ditaburi coklat dan masih banyak contoh yang lainnya.

Gula aren adalah suatu bahan pemanis yang biasanya digunakan untuk melengkapi rasa manis dalam sebuah makanan. Gula aren berasal dari nira pohon aren (*Arenga Saccharifera*) yang disadap dan pada umumnya disebut gula merah. Gula aren di daerah ini memiliki kualitas yang beragam, namun pemanfaatannya

masih kurang luas dan beragam, sehingga nilai ekonomis gula aren juga masih cukup rendah.

Melihat fenomena ini lalu ditemukan inovasi, untuk membuat produk kue kering dengan nama Kue Kering Gula Aren, yang disingkat “Kue Keren”. Kue Kering Gula Aren sendiri adalah produk kue kering yang mampu menggabungkan rasa lokal yaitu gula aren dengan *oatmeals*. Produk yang tercipta ini memiliki bahan baku murah dan mudah sekali didapat serta memiliki proses pembuatan yang mudah sehingga produk ini memiliki potensi untuk terus beroperasi dengan stabil dan tidak hanya muncul pada momen - momen tertentu saja.

Kue kering yang diproduksi merupakan kue kering yang memiliki rasa manis, gurih, dan asin yang nantinya menggabungkan gula aren dengan oatmeals serta telur. Selain memiliki rasa dan aroma yang unik dan juga enak, kue kering yang diproduksi juga memiliki beberapa kandungan yang bermanfaat untuk tubuh manusia, seperti serat beta-glutan yang dimiliki oleh oatmeal yang dipercaya mampu menurunkan kadar kolesterol. Lalu ada juga kandungan karbohidrat yang dimiliki oleh gula aren yang mampu memberikan tenaga yang cukup besar bagi tubuh, serta kandungan protein yang tinggi dari telur, sangatlah memenuhi kebutuhan pokok bagi tubuh.

Peluang usaha kue kering gula aren ini sangat menguntungkan karena kue kering gula aren ini memiliki keunggulan pada bahan baku yang sehat dan inovatif. Lalu, ditinjau dari aspek produksinya, untuk menciptakan kue kering ini, bahan yang diperlukan sangatlah mudah ditemukan dan dengan harga yang relatif murah sehingga diharapkan mampu untuk memberikan keuntungan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan Latar Belakang, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut

1. Bagaimana proses produksi Kue Keren di Desa Kebonsari Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha Kue Keren di Desa Kebonsari Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana pemasaran dan penjualan produk Kue Keren?

1.3 Tujuan

Berdasarkan Latar Belakang dan Rumusan Masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir adalah :

1. Melakukan proses produksi Kue Keren di Desa Kebonsari Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember
2. Menghitung analisis usaha Kue Keren di Desa Kebonsari Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember
3. Melakukan pemasaran dan penjualan Kue Keren

1.4 Manfaat

Berdasarkan tugas akhir, maka manfaat yang dapat diperoleh yaitu :

1. Dapat menciptakan wirausaha pada bidang diversifikasi hasil olahan agribisnis dan menambah pengetahuan bagi mahasiswa atau pembaca mengenai olahan gula aren
2. Sebagai informasi dan pertimbangan bagi instansi dalam menyusun kebijakannya terkait dengan hasil olahan pertanian dan pengembangan ide kreatif yang dapat memanfaatkan sumber daya pertanian yang sudah ada
3. Sebagai referensi atau rujukan bagi yang akan melakukan penyusunan Karya Tulis Ilmiah sejenis