

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Camilan adalah salah satu jenis makanan ringan yang sudah biasa dijadikan makanan untuk menghilangkan rasa lapar pada seseorang sementara waktu ataupun hanya untuk dimakan dan dinikmati rasanya saja. Kebiasaan dari berbagai kalangan masyarakat menjadikan camilan sebagai salah satu menu dalam melakukan perjalanan jauh atau sebagai persediaan makanan cadangan dirumah. Jenis makanan ringan sangat digemari oleh berbagai kalangan baik remaja, anak-anak hingga orang dewasa.

Jenis makanan tradisional yang terbuat dari beras ketan putih dan beras ketan hitam yang difermentasi hingga menjadi tape, lalu dimasak dengan diberi campuran santan yang biasanya disebut madumongso . Madumongso merupakan camilan yang sangat digemari oleh orang Indonesia karena memiliki rasa yang khas yaitu manis, legit dan sedikit asam. Makanan tradisional khas Indonesia ini biasanya dapat ditemukan dipulau jawa, karena orang-orang jawa sangat gemar membuat camilan yang satu ini. Madumongso sangat mudah ditemukan saat ada acara besar, seperti hari raya Idul Fitri, acara pernikahan, ataupun acara hajatan besar lainnya. Namun keberadaan madumongso sekarang sudah mulai asing dan jarang ditemui karena pembuatannya yang sulit.

Jahe merupakan salah satu jenis tanaman rempah-rempah yang ada di Indonesia. Bagian rimpangnya jahe yang biasanya sering dijadikan obat-obat tradisional oleh masyarakat, kini rimpang jahe dapat dijadikan perpaduan rasa dan aroma pada makanan ataupun camilan. Perpaduan antara madumongso dengan jahe akan menjadikan peluang pasar cukup besar khususnya masyarakat. Produk madumongso jahe dapat menjadikan usaha makanan dan camilan yang sehat karena karbohidrat dari madumongso dan manfaat dari jahe yang sangat baik untuk kesehatan tubuh.

Usaha madumongso memiliki prospek yang besar, karena hampir semua kalangan masyarakat menyukai rasa dari camilan ini termasuk dikalangan orangtua, selain itu madumongso juga sudah sangat jarang ditemui, maka usaha

ini dapat dibangun kembali dan mengembalikan makanan ini menjadi makanan tradisional orang Jawa. Usaha madumongso ini dapat dijadikan sebagai peluang bisnis yang sangat bagus, dengan adanya usaha ini masyarakat tidak perlu menunggu bulan tertentu untuk bisa menikmati camilan madumongso.

Madumongso akan dipasarkan secara luas diberbagai wilayah yang mudah dijangkau oleh masyarakat. Keberadaan makanan ini sangat jarang ditemui dan hanya bisa ditemui dipusat oleh-oleh dan itupun dengan harga yang sangat tinggi dan tidak semua pusat oleh-oleh menyediakan camilan tradisional ini. Diharapkan usaha madumongso ini dapat dikenalkan kembali kepada masyarakat dan camilan madumongso dapat diperoleh dengan harga yang terjangkau.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan permasalahan pokok, yaitu :

1. Bagaimana proses pembuatan madumongso jahe di Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana cara memasarkan produk madumongso jahe di Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana analisis usaha madumongso jahe di Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas dapat diuraikan bahwa tujuan dari tugas akhir ini adalah :

1. Mengetahui dan melaksanakan proses pembuatan madumongso jahe di Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember.
2. Mengetahui dan melakukan pemasaran produk madumongso jahe di Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember.
3. Mengetahui dan mampu menganalisis usaha madumongso jahe di Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat dilaksanakan tugas akhir ini yaitu:

1. Bagi penulis dijadikan bahan untuk menyelesaikan tugas akhir di Politeknik Negeri Jember.
2. Bagi pembaca diharapkan dapat mengembangkan sumberdaya alam yang sudah ada.
3. Dapat menjadi acuan mahasiswa yang ingin mencoba melakukan usaha madumongso dengan inovasi rasa jahe.