

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue kering merupakan salah satu jenis makanan ringan yang diminati masyarakat. Kue kering adalah kue yang berkadar air rendah, berukuran kecil, renyah, dan memiliki daya simpan yang cukup lama. Kue kering memiliki banyak jenis, salah satunya adalah kue kuping gajah.

Kue kuping gajah adalah salah satu makanan ringan tradisional khas Indonesia yang mudah ditemui di pasar maupun pusat oleh-oleh. Kue kuping gajah memiliki rasa yang manis dan renyah. Bentuk yang unik, tipis, dan bermotif, dan sesuai dengan namanya seperti kuping (telinga) gajah.

Pada umumnya kue kuping gajah hanya memiliki rasa moca dan vanila bahkan ada yang hanya dicampur dengan pewarna makan saja. Saat ini pembuatan kue tidak hanya berbahan dasar tepung terigu saja. Namun, dapat ditambahkan dengan tambahan bahan dasar lain seperti jagung, umbi-umbian dan kacang-kacangan. Salah satu yang dapat dijadikan sebagai tambahan bahan dasar pembuatan kue kuping gajah yaitu kacang hijau.

Kacang hijau memiliki kandungan protein yang cukup tinggi dan kandungan lemak yang rendah dalam ukuran kacang-kacangan. Oleh karena itu kacang hijau menempati urutan ketiga terpenting sebagai tanaman legum setelah kedelai dan kacang tanah.(Rachmawan, 2001).

Penambahan kacang hijau dalam pembuatan kue kuping gajah dapat meningkatkan nilai gizi yang tidak terdapat pada tepung terigu dan memberikan ciri khas tertentu pada kue kuping gajah. Oleh karena itu dapat menciptakan salah satu inovasi produk cemilan kering berbahan dasar dari kacang hijau yaitu kue kuping gajah kacang hijau.

Kue kuping gajah kacang hijau merupakan salah satu produk inovasi dari makanan ringan tradisional khas Indonesia. Penambahan kacang hijau dalam pembuatan kue kuping gajah yaitu untuk meningkatkan nilai gizi yang tidak terdapat pada tepung terigu. Selain itu penambahan kacang hijau bertujuan untuk memberikan ciri khas tertentu pada olahan kue kuping gajah. Ditambahkannya

kacang hijau sebagai bahan campuran pembuatan kue kuping gajah hal tersebut dikarenakan melimpahnya ketersediaan kacang hijau di kabupaten Kediri. Melimpahnya ketersediaan kacang hijau di kabupaten Kediri masih kurang dimanfaatkan oleh masyarakat Kediri, biasanya masyarakat Kediri hanya mengolah kacang hijau sebagai isian onde-onde dan kolak, maka penulis menjadikan hal tersebut sebagai peluang untuk dijadikan sebagai usaha. Kacang hijau yang memiliki cita rasa yang khas pada produk inovasi kue kuping gajah kacang hijau diharapkan tingkat konsumsi masyarakat terhadap kacang hijau meningkat.

Usaha kue kuping gajah kacang hijau diharapkan dapat memperoleh keuntungan dan menciptakan lapangan pekerjaan. Oleh karenanya untuk mengetahui tingkat kelayakan maka diperlukan analisis usaha dan proses pemasarannya agar dapat diketahui layak tidaknya usaha tersebut untuk di kembangkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang dapat di ambil sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan kue kuping gajah kacang hijau?
2. Bagaimana menganalisis usaha kue kuping gajah kacang hijau?
3. Bagaimana memasarkan kue kuping gajah kacang hijau?

1.3 Tujuan

Berdasarkan dengan rumusan masalah yang ada, maka tujuan dari tugas akhir ini yaitu :

1. Mampu melakukan pembuatan kue kuping gajah kacang hijau
2. Mampu menganalisis usaha kue kuping gajah kacang hijau
3. Dapat memasarkan kue kuping gajah kacang hijau di Desa Papar Kecamatan Papar Kabupaten Kediri

1.4 Manfaat

Berdasarkan uraian tujuan di atas, maka manfaat yang dapat diperoleh dari tugas akhir ini yaitu :

1. Dapat menambah informasi kepada masyarakat tentang adanya inovasi baru yaitu tentang kue kuping gajah kacang hijau
2. Dapat digunakan sebagai referensi dalam penulisan tugas akhir mahasiswa Politeknik Negeri Jember
3. Dapat menambah wawasan dan dapat menjadi acuan dalam membangun suatu wirausaha