

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Padi sudah di budidayakan oleh masyarakat Indonesia sejak lama sebagai sumber pangan yang bisa dimakan oleh manusia. Ada berbagai jenis beras yang dapat di temukan di Indonesia diantaranya adalah beras putih, beras coklat, beras merah, beras hitam, dan juga beras ketan. Padi merupakan tanaman pangan utama penduduk Indonesia (Bobihoe 2013).

Menurut Larasati (2016) mengatakan bahwa, Ketan (atau beras ketan) memiliki ciri yaitu tidak transparan, berbau khas, seluruh atau hampir seluruh patinya merupakan *amilopektin*. Ketan hampir sepenuhnya didominasi oleh *amilopektin* sehingga sangat lekat. Pemanfaatan beras ketan oleh penduduk Indonesia akan disesuaikan dengan kebutuhan mereka masing-masing. Beras ketan dapat digunakan untuk berbagai macam olahan dan juga kue. Salah satu pemanfaatan kue ketan terutama kue ketan hitam yaitu dijadikan kue kering.

Kue kering merupakan jajanan yang lumayan diminati oleh penduduk Indonesia. Pada umumnya kue ini memiliki rasa yang manis, gurih, dan juga renyah. Bahan pembuatan kue kering sendiri sangat beragam sesuai dengan tempat dan daerah kue itu berasal. Setiap daerah memiliki jajanan kue kering yang khas dan berbeda dengan daerah yang lain. Salah satu contoh pemanfaatan beras ketan yang dijadikan kue kering berada di Desa Matanair, Kecamatan Rubaru, Kabupaten Sumenep.

Kabupaten Sumenep merupakan daerah paling ujung timur Pulau Madura yang saat ini sudah mengalami pertumbuhan dan perkembangan ekonomi, hal ini tercermin dari pesatnya pertumbuhan industri kecil yang tersebar diberbagai tempat dengan berbagai produk seperti kerajinan keris, indstri petis, keripik singkong, kerupuk poli, gula merah (gula siwalan), jubada, rengginang dan sebagainya (Hopid, 2021). Pernyataan tersebut menunjukkan banyaknya aneka ragam industri makanan khas daerah Sumenep. Makanan khas daerah lainnya yang berada di Kabupaten Sumenep salah satunya berupa kue kering opak gambir yang berbahan dasar tepung beras ketan. Pembuatan kue tersebut juga tergolong

mudah dimana tepung ketan dicampurkan dengan gula, wijen, telur, santan dan bahan lainnya yang kemudian dibentuk adonan lalu dicetak dengan cara dicapit menggunakan cetakan yang dipanggang di atas kompor.

Penduduk di Desa Matanair membuat kue tersebut sebagian besar hanya untuk dikonsumsi sendiri. Kue ini biasanya dibuat ketika bulan puasa dimana biasanya kue ini dijadikan sebagai kue lebaran. Peluang ini digunakan untuk berinovasi memproduksi produk tersebut secara kontinyu dan juga memodifikasi kue agar lebih menarik bagi konsumen. Modifikasi yang dilakukan adalah dari bahan baku yang digunakan. Umumnya kue kering opak gambir berbahan dasar beras ketan putih namun dimodifikasi dengan mengubah bahan bakunya menggunakan beras ketan hitam.

Usaha kue opak gambir ini menjadi sebuah peluang baru karena produk masih tergolong jarang di pasaran yang memungkinkan untuk tingkat persaingan pasar masih rendah dan disini menjadi peluang untuk mengembangkan sebuah produk baru yaitu opak gambir ketan hitam.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka akan ditarik rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi kue kering opak gambir ketan hitam di Desa Matanair Kecamatan Rubaru Kabupaten Sumenep ?
2. Bagaimana analisis usaha kue kering opak gambir ketan hitam di Desa Matanair Kecamatan Rubaru Kabupaten Sumenep ?
3. Bagaimana proses pemasaran kue kering opak gambir ketan hitam?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah disampaikan di atas, maka tujuan dari tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat melakukan proses produksi kue kering opak gambir ketan hitam di Desa Matanair Kecamatan Rubaru Kabupaten Sumenep.
2. Dapat melakukan analisis usaha dari kue kering opak gambir ketan hitam di Desa Matanair Kecamatan Rubaru Kabupaten Sumenep.
3. Dapat melakukan proses kegiatan pemasaran kue kering opak gambir ketan hitam.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari kegiatan tugas akhir ini adalah :

1. Meningkatkan nilai ekonomis dari beras ketan hitam dan dapat berinovasi untuk menciptakan sebuah peluang usaha yang baru.
2. Dapat memberikan wawasan baru untuk berwirausahaan bagi mahasiswa dan dapat menciptakan sebuah lapangan pekerjaan baru.
3. Dapat meningkatkan kreativitas dan inovasi penulis dalam menciptakan produk baru untuk membuka peluang usaha dalam berwirausaha.
4. Sebagai sumber referensi bagi mahasiswa atau bagi masyarakat untuk menjalankan usaha sejenis.
5. Dapat menambah keanekaragaman makanan khas daerah yang berbahan ketan hitam.