

## **BAB 1.PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kue merupakan hasil pengolahan dari suatu adonan atau bahan yang mengandung tepung atau juga dapat disebut bahan bertepung yang dicampur dengan bahan lainnya, seperti pemberi rasa, warna, bahan cair dan lain-lain (Napitupilu dan Dewiani, 2020).

Kue Lumpur merupakan makanan ringan dengan bahan utama santan, kentang, tepung terigu, dan telur. Sebagai pewangi digunakan vanili dan sering kali diberi hiasan kismis dan kelapa muda iris di permukaannya (Adilah, 2018).

Labu kuning merupakan salah satu bahan pangan lokal yang memiliki nilai gizi tinggi dan baik bagi tubuh manusia yakni banyak mengandung beta karoten, vitamin A, serat, vitamin C, vitamin K, dan niacin atau vitamin B3. Selain itu, juga mengandung mineral seperti, kalium, zat besi, fosfor dan magnesium (Sudarman, 2018 )

Kue Lumpur Labu kuning adalah kue yang memiliki teksturnya yang lembut dan halus. Untuk menghasilkan tekstur seperti ini, adonan tepung terigu pada kue lumpur biasanya ditambahkan dengan labu kuning rebus yang telah dihancurkan lalu dikocok hingga halus. Kue Lumpur ini tergolong ke jenis kue basah, sehingga tidak dapat bertahan terlalu lama. Kue lumpur ini dibuat dari bahan utama labu kuning. Sebagai penambah aroma digunakan vanila/vanili dan seringkali diberi hiasan kismis dipermukaannya. Karakteristik kue lumpur labu kuning ialah memiliki bentuk yang bulat dan tebal, bertekstur sangat lembut dan kenyal, terdapat irisan kelapa muda dan kismis dipermukaannya, serta memiliki cita rasa yang manis dan gurih.

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana proses produksi lumpur labu kuning di Desa Lumutan Kecamatan Botolinggo Kabupaten Bondowoso ?
2. Bagaimana analisis usaha kue lumpur labu kuning di Desa Lumutan Kecamatan Botolinggo Kabupaten Bondowoso ?
3. Bagaimana bauran pemasaran kue lumpur labu kuning di Desa Lumutan Kecamatan Botolinggo Kabupaten Bondowoso ?

## **1.3 Tujuan**

Adapun tujuan dari pelaksanaan Tugas Akhir yaitu:

1. Dapat melakukan proses produksi kue lumpur labu di Desa Lumutan Kecamatan Botolinggo Kabupaten Bondowoso.
2. Dapat menganalisis usaha lumpur labu kuning di Desa Lumutan Kecamatan Botolinggo Kabupaten Bondowoso.
3. Dapat melakukan pemasaran lumpur labu kuning di Desa Lumutan Kecamatan Botolinggo Kabupaten Bondowoso.

## **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat dari Tugas Akhir yang berjudul Analisis Usaha Lumpur Labu Kuning yaitu:

1. Meningkatkan nilai tambah labu kuning
2. Menambah wawasan dan informasi mahasiswa atau pembaca mengenai usaha lumpur labu kuning.
3. Memberikan pengalaman kepada mahasiswa untuk terjun di dunia kewirausahaan.