

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara kepulauan yang memiliki ribuan pulau yang tersebar di seluruh wilayah tanah air. Menurut Badan Pusat Statistik tahun 2022, pulau yang ada di Indonesia mencapai 17.001 yang dihuni lebih dari 360 suku bangsa. Keanekaragaman suku bangsa yang ada di Indonesia dapat dilihat dari pakaian adat, bahasa daerah, kesenian khas daerah dan makanan khas daerah. Makanan khas daerah yaitu suatu menu masakan atau kuliner yang menjadi identitas dari sebuah daerah. Misalnya Yogyakarta terkenal dengan makanan khas daerah berupa Gudeg Jogja. Rendang terkenal berasal dari daerah Minangkabau, Sumatera Barat. Pempek Palembang terkenal sebagai makanan khas dari Palembang, Sumatera Selatan. Betawi terkenal dengan makanan khas berupa Kerak Telor. Selain itu, makanan khas daerah juga terdapat kue khas daerah seperti Kue Kembang goyang yang berasal dari suku Betawi.

Kue Kembang Goyang termasuk salah satu jenis kue tradisional Indonesia. Nama kembang goyang berasal dari cara pembuatannya. Kembang goyang berasal dari adonan kental yang dicetak menggunakan alat yang terbuat dari besi yang berbentuk bunga (kembang) yang menggantung pada tangkai. Cetakan digunakan dengan cara dimasukkan ke dalam minyak yang sudah panas kemudian digoyang-goyang pada saat proses penggorengan untuk melepaskan kue dari cetakan (Sugik, 2014). Biasanya kue kembang goyang hanya ditemukan pada saat hari-hari tertentu seperti acara pernikahan ataupun hari raya.

Kue kembang goyang memiliki cita rasa manis dan gurih dengan tekstur yang renyah serta warna kuning keemasan. Bahan dasar kue kembang goyang yaitu menggunakan tepung beras yang ditambahkan telur, santan, gula, garam, air, dan terkadang juga diberi wijen agar rasa dan aromanya wangi khas wijen. Kue kembang goyang yang ada dipasaran kebanyakan hanya memiliki rasa yang monoton dan diberi pewarna atau perasa sintetik makanan seperti rasa original, wijen, pasta pandan, pasta strawberry dan lain sebagainya. Maka perlu adanya

inovasi baru dengan penambahan pewarna dan perasa alami yaitu dari tepung ubi ungu.

Tepung ubi ungu merupakan produk setengah jadi dari ubi jalar ungu yang dapat digunakan sebagai bahan baku ataupun bahan tambahan dalam industri makanan dan juga mempunyai daya simpan yang lebih lama dibandingkan dengan ubi jalar ungunya langsung (Nurdjanah dan Yuliana, 2019). Tepung ubi jalar ungu sendiri memiliki banyak kelebihan dibandingkan dengan jenis tepung ubi yang lainnya karena memiliki kandungan antosianin yang memiliki peran sebagai antioksidan dan juga pemberi warna merah keunguan pada ubi jalar ungu.

Menurut Nindyarani et al (2011), penambahan tepung ubi ungu pada pembuatan cookies dihasilkan tekstur yang lebih keras dibandingkan dengan cookies tanpa penambahan tepung ubi ungu. Hal ini dikarenakan pada tepung ubi ungu mengandung amilosa sekitar 24,79% lebih tinggi dari kandungan amilosa yang ada pada tepung terigu yaitu 17,59%. Sehingga dengan adanya penambahan tepung ubi ungu dalam pembuatan kue kembang goyang juga berfungsi sebagai perbaikan tekstur agar lebih renyah.

Penambahan tepung ubi ungu dalam pembuatan Kue Kembang Goyang dengan Penambahan Tepung Ubi Ungu diharapkan menjadi kue kembang goyang yang renyah dengan rasa baru khas ubi ungu yang disukai oleh konsumen sebagai camilan yang renyah, manis, dan gurih. Produk Kue Kembang Goyang dengan Penambahan Tepung Ubi Ungu belum ada dipasaran sehingga memiliki peluang yang cukup besar untuk bersaing dengan produk sejenis yang beredar dipasaran.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) produksi Kue Kembang Goyang dengan Penambahan Tepung Ubi Ungu adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi kue kembang goyang dengan penambahan tepung ubi ungu?
2. Bagaimana perhitungan analisa kelayakan usaha produk kue kembang goyang dengan penambahan tepung ubi ungu?

3. Bagaimana metode pemasaran pada produk kue kembang goyang dengan penambahan tepung ubi ungu?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui proses produksi kue kembang goyang dengan penambahan tepung ubi ungu yang diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui hasil perhitungan analisa kelayakan usaha produk kue kembang goyang dengan penambahan tepung ubi ungu.
3. Mengetahui metode pemasaran yang baik digunakan pada produk kue kembang goyang dengan penambahan tepung ubi ungu.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang dapat diperoleh dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut :

1. Menciptakan inovasi baru dari produk kue kembang goyang.
2. Menciptakan inovasi baru dan nilai guna dari pemanfaatan tepung ubi ungu.
3. Membuka peluang usaha dalam industri makanan kering kue kembang goyang dengan penambahan tepung ubi ungu baik skala besar maupun industri rumah tangga.