

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan dan jajanan tradisional merupakan pangan khas dari nenek moyang dan biasanya digunakan untuk acara atau tradisi. Makanan tradisional disebut juga sebagai makanan pasar karena makanan tradisional pada waktu dulu banyak dijumpai di pasar-pasar tradisional (Kusumaningtyas, 2013). Salah satu bahan lokal yang mampu dimanfaatkan dalam pembuatan jajanan tradisional adalah tepung jagung, tepung ubi, tepung beras dan tepung beras ketan.

Mochi merupakan salah satu olahan kue berbahan dasar tepung ketan asal Jepang yang umumnya disajikan pada saat pergantian tahun. Olahan ini bersifat semi basah yang dibentuk bulat dan biasanya memiliki macam-macam isian seperti buah, kacang tanah, kacang merah, es krim, dan rasa lainnya. Rahayu (2017) telah melakukan modifikasi yang dilakukan terhadap olahan ini terlebih untuk warna kulit *mochinya* seperti pencampuran *puree* ubi ungu. Ada juga yang menambahkan pewarna makanan sebagai pewarna kulit *mochi*. Namun, penggunaan bahan-bahan alami sebagai seperti sayur dan buah sebagai pewarna masih jarang ditemui. Seperti untuk pewarna merah dari ekstrak buah naga yang kaya akan antioksidan dan memiliki kandungan pigmen antosianin yang menghasilkan warna merah terang, pewarna kuning dari ekstrak sayur wortel yang mengandung beta karoten sehingga menghasilkan warna kekuningan atau jingga, dan pewarna hijau dari ekstrak daun pandan yang mengandung pigmen klorofil yang menghasilkan warna hijau.

Melalui inovasi pangan yang dilakukan dengan memanfaatkan buah dan sayur yang ditambahkan kedalam produk *Rainbow Mochi* sebagai pewarna makanan alami diharapkan agar produk ini dapat membawa pengaruh yang baik dalam peningkatan konsumsi buah dan sayur.

Poyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk melakukan proses produksi dan pemasaran olahan kue berbahan dasar tepung ketan kemudian ditambahkan dengan pewarna alami dari buah naga, wortel dan daun pandan yang memiliki gizi yang baik untuk kesehatan dipadukan dengan *filling* coklat dan kacang yang memiliki kombinasi rasa yang pas untuk dikonsumsi oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan dapat menjadi rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Bagaimana proses pembuatan *Rainbow Mochi* yang baik dan dapat diterima konsumen?
2. Bagaimana perhitungan analisis kelayakan usaha pada produk *Rainbow Mochi*?
3. Bagaimana cara untuk memasarkan produk *Rainbow Mochi* yang efektif?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri(PUM) ini adalah:

1. Mengetahui proses pembuatan *Rainbow Mochi* yang baik dan dapat diterima konsumen.
2. Mengetahui perhitungan analisis kelayakan usaha pada produk *Rainbow Mochi*.
3. Mengetahui strategi untuk memasarkan *Rainbow Mochi* yang efektif.

1.4 Manfaat

Manfaat pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Menghasilkan inovasi produk *mochi* yang baru dari yang sudah ada.
2. Meningkatkan nilai ekonomis olahan tepung ketan sebagai bahan baku produk *mochi*.
3. Membuka peluang usaha dalam produksi dan pemasaran *mochi*.