

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Onde – onde ketawa merupakan kue tanpa isi yang memiliki bentuk bulat kecil yang di balut wijen dengan rengkahan pada salah satu permukaannya, rengkahan tersebut berasal dari penambahan bahan pengembang, dalam proses penggorengan CO² yang sudah terlepas dalam adonan onde-onde ketawa akan memuai yang mengakibatkan salah satu bagian permukaan onde-onde ketawa pecah, Rengkahan yang terbentuk tersebut diidentifikasi seperti orang ketawa (Anonimous:2009).

Onde-onde ketawa dibuat menggunakan bahan-bahan yang mudah ditemukan di pasaran, bahan – bahan pembuatan onde-onde ketawa yaitu menggunakan tepung terigu sebagai bahan utamanya dengan penambahan telur, gula, air, baking powder, vanili bubuk dan wijen.. Daya simpan onde-onde ketawa ini juga mampu bertahan lama karena termasuk jenis kue kering yang pengolahannya di goreng sehingga memiliki kadar air lebih sedikit di bandingkan kue basah. Onde-onde ketawa biasanya dikonsumsi untuk camilan saat sedang bersantai dan banyak disukai oleh berbagai kalangan baik anak-anak dan orang dewasa dengan tekstur renyah dan rasanya manis.

Onde onde ketawa ini sangat terkenal di Mojokerto dan menjadi salah satu jajanan khas Mojokerto. Pada saat ini jajanan tradisional yang sudah dikenal lama oleh masyarakat mulai tergeser popularitasnya dengan banyak bermunculan jajanan modern kekinian. Oleh karena itu perlu dibuat inovasi baru untuk mengembalikan kepopuleran jajanan tradisional tersebut karena onde-onde ketawa yang ada dipasaran masih belum banyak inovasi salah satunya yaitu warna onde-onde ketawa masih belum beragam, sehingga tidak ada pembeda atau hal yang menarik dari produk onde-onde ketawa yang ada dipasaran karena warna merupakan respon paling cepat dan mudah memberi kesan yang baik. Oleh karena itu penambahan buah bit dalam pembuatan onde-onde ketawa ini merupakan salah satu cara untuk menambah nilai gizi dan memberi warna agar lebih menarik pada jajanan tersebut selain itu untuk memperkenalkan buah bit yang masih belum banyak masyarakat yang mengerti cara pengolahannya.

Buah bit memiliki pigmen betasianin yang menghasilkan warna merah dan sering digunakan sebagai pewarna alami makanan akan tetapi masih banyak masyarakat yang belum mengetahui buah bit dan pengolahan buah bit sehingga dengan penambahan buah bit pada onde-onde ketawa ini selain menambah warna pada onde-onde ketawa juga untuk memperkenalkan buah bit yang masih banyak masyarakat yang tidak mengetahui jenis buah ini.

Manfaat buah bit untuk kesehatan yaitu dapat menurunkan tekanan darah, mencegah pikun, mengendalikan kadar gula darah, meningkatkan kinerja fisik, mengatasi peradangan dalam tubuh, mencegah kanker, mendukung kinerja syaraf dan otot dan memelihara kesehatan pencernaan (diskes 2022).

Penambahan buah bit dalam pembuatan onde-onde ketawa diharapkan mampu menjadikan onde-onde yang memiliki cita rasa yang disukai konsumen dan menambah daya tarik konsumen karena penambahan warna dari buah bit, pengembangan inovasi onde-onde ketawa dengan penambahan buah bit masih belum pernah ada sebelumnya. Produk onde-onde ketawa dengan penambahan buah bit ini belum ada dipasaran sehingga memiliki peluang besar untuk bersaing dengan produk onde-onde ketawa yang ada di pasaran dan diharapkan mampu diterima oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi onde-onde ketawa dengan penambahan buah bit yang dapat diterima oleh masyarakat ?
2. Bagaimana analisa usaha untuk pemasaran onde-onde ketawa penambahan buah bit?
3. Bagaimana strategi pemasaran produk onde-onde ketawa dengan penambahan buah bit?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Prokek Usaha Mandiri ini adalah :

1. Mengetahui cara produksi onde-onde ketawa dengan penambahan buah bit yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui analisa usaha untuk pemasaran onde-onde ketawa penambahan buah bit.
3. Mengetahui strategi pemasaran yang baik untuk memasarkan produk onde-onde ketawa dengan penambahan buah bit.

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari Proyek Usaha Mandiri ini adalah :

1. Meningkatkan nilai gizi dan ekonimis pada onde-onde ketawa.
2. Menciptakan inovasi pada onde-onde ketawa.
3. Membuka peluang munculnya wirausaha dalam pembuatan onde-onde ketawa baik skala industri maupun rumah tangga.