

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Camilan terbagi dalam dua macam yaitu camilan kering dan camilan basah. Kembang gula termasuk camilan kering. Saat ini banyak makanan modern buatan pabrik yang dijual di pasaran, sehingga pembuatan makanan tradisional semakin menyusut. Makanan tradisional seperti kembang gula kelapa sekarang sudah mulai berkurang dalam penjualannya dipasaran karena banyaknya makanan modern yang berbagai macam model, bentuk, dan rasa yang dijual. Selain itu biasanya makanan yang dijual dipasaran tidak bernilai gizi dan tidak memenuhi syarat *higienis*.

Kembang gula kelapa adalah nama makanan jajanan pasar yang memiliki ciri khas rasa yang manis, beraneka rasa dan agak sedikit keras. Makanan ini biasa memiliki bentuk bunga yang sangat unik, cantik dan memiliki berbagai warna. Untuk lebih bisa membantu perkembangan kue kembang gula ini harus adanya suatu inovasi terhadap makanan tersebut. Penulis membuat inovasi baru pada kue kembang gula ini yaitu dengan memberikan sentuhan yang berbeda pada bentuk dan rasanya yaitu dengan merubah bentuknya menjadi stik dan diberi aneka macam rasa seperti rasa jeruk manis, melon, strawberry, doger dan lain-lain, agar berbeda dari kembang gula yang biasanya dan agar dapat menarik minat konsumen. Makanan ini terbuat dari bahan baku utama yaitu kelapa muda, kelapa muda memiliki banyak manfaat untuk kesehatan tubuh seperti sebagai sumber *elektrolit* alami bagi penderita *diurematik* alami, dapat membantu pencernaan, serta menetralkan racun.

Usaha makanan stik kembang gula dengan inovasi pada bentuknya yang berbeda dari bentuknya yang dulu yaitu berbentuk bunga sekarang diinovasi menjadi bentuk stik, kemasannya yang berbeda menggunakan kemasan mika tabung yang unik, dan rasanya yang dulunya hanya memiliki 2 rasa sekarang memiliki 4 rasa yaitu hijau (melon); merah muda(doger); merah (strawberry); dan orange (jeruk manis) usaha ini bisa untuk mengingatkan masyarakat Indonesia

agar tidak lupa terhadap makanan tradisional khas Indonesia. Makanan kembang gula ini biasanya dikonsumsi untuk disajikan di acara-acara besar seperti hari raya, pernikahan, arisan dan lain-lain.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan beberapa masalah, yaitu :

- a. Bagaimana proses pembuatan produk stik kembang gula aneka rasa ?
- b. Bagaimana analisis kelayakan usaha stik kembang gula aneka rasa ?
- c. Bagaimana pemasaran stik kembang gula aneka rasa ?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah diatas , maka tujuan dari usaha ini, yaitu :

- a. Untuk mengetahui proses produksi stik kembang gula aneka rasa.
- b. Untuk mengetahui analisis kelayakan usaha stik kembang gula aneka rasa.
- c. Untuk mengetahui pemasaran stik kembang gula aneka rasa.

## **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan diatas, maka manfaat dilaksanakannya kewirausahaan ini, yaitu :

- a. Dapat meningkatkan minat mahasiswa untuk membuka usaha baru .
- b. Dapat dijadikan sebagai contoh landasan untuk membangun usaha camilan stick kembang gula ini yang lebih berkreasi.
- c. Sebagai informasi bagi perusahaan makanan bahwa makanan tradisional kembang gula ini juga layak untuk di jadikan usaha.