

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan salah satu negara agraris, selain itu Indonesia juga mempunyai kekayaan budaya yang sangat luar biasa, keanekaragaman itulah yang menciptakan keragaman dalam bidang lain termasuk bidang kuliner. Terdapat berbagai macam jajanan di nusantara baik jajanan tradisional maupun jajanan modern. Salah satu keistimewaan jajanan tradisional yaitu cita rasanya yang sangat khas. Sejak dari dulu cita rasa jajanan tradisional tidak ada perubahan, rasanya tetap sama dan cita rasa yang ditimbulkan sangat kental dengan budaya Indonesia. Saat ini proses pembuatan kue tradisional sudah dipengaruhi dengan peralatan modern seperti blender dan lainnya yang fungsinya untuk mempercepat dan memudahkan pada saat produksi jajanan tradisional. Dapat dikatakan dari sinilah bahwa jajanan tradisional memiliki potensi yang sangat baik untuk dikembangkan, meski pada saat ini mendapat tantangan dari jajanan modern.

Dodol merupakan makanan tradisional yang cukup populer di beberapa daerah di Indonesia. Dodol diklasifikasikan menjadi dua, yaitu dodol yang diolah dari buah-buahan dan dodol yang diolah dari tepung-tepungan, antara lain tepung beras dan tepung ketan. Saat ini dodol lebih dikenal dengan nama daerah asal seperti dodol garut, dodol kudus atau jenang kudus, gelamai Sumatra barat dan Kalimantan, dodol buah-buahan seperti dodol apel, dodol stroberi, dodol papaya, dan sebagainya (Hartati dkk 1996).

Menurut SNI 01-2986-1992 dodol merupakan makanan semi basah yang pembuatannya dari tepung beras ketan, santan kelapa dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain yang diijinkan. Adonan dodol yang dihasilkan berbentuk padatan yang cukup elastis berwarna coklat muda sampai dengan coklat tua. Dodol berwarna coklat akibat penambahan gula dan reaksi pencoklatan non enzimatis yaitu karamelisasi. Proses karamelisasi ini terjadi apabila gula pereduksi dipanaskan terus, sehingga suhunya melampaui titik leburnya ( $1600^{\circ}\text{C}$ ). Hasil proses ini disebut karamel yang berwarna coklat (Winarno, 1984).

Buah naga merupakan buah dari beberapa jenis kaktus dari marga *hylocereus* dan *selenicereus*. Buah naga juga sangat digemari oleh anak-anak maupun orang dewasa, tekstur buahnya sering disamakan dengan buah kiwi karena bijinya yang hitam dan renyah (Kristanto, 2014). Biasanya buah naga hanya diolah menjadi jus dan dikonsumsi biasa padahal buah naga dapat diolah menjadi jajanan tradisional yang sangat enak. Beberapa macam olahan berbahan dasar buah naga diantaranya, puding buah naga, mie buah naga, martabak buah naga. Salah satu temuan baru dari jajanan tradisional yaitu dodol buah naga.

Dodol buah naga aroma pandan merupakan produk olahan yang terbuat dari bahan dasar tepung dan gula dengan ditambahkan buah naga dan daun pandan. Pada umumnya dodol terbuat dari tepung ketan namun pada produk ini bahan pokok ditambahkan dengan buah naga yang di blender halus lalu dicampurkan dengan olahan dodol. Uniknya olahan ini diberi sedikit inovasi tambahan yaitu pandan sebagai perasa dan aroma.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan pada latar belakang diatas, maka rumusan masalah adalah berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan Dodol Buah Naga Aroma Pandan di Kelurahan Gilimanuk Kecamatan Melaya Kabupaten Jembrana?
2. Bagaimana analisis usaha Dodol Buah Naga Aroma Pandan di Kelurahan Gilimanuk Kecamatan Melaya Kabupaten Jembrana?
3. Bagaimana bauran pemasaran dari produk Dodol Buah Naga Aroma Pandan di Kelurahan Gilimanuk Kabupaten Jembrana?

### **1.3 Tujuan dan Manfaat**

#### **1.3.1 Tujuan**

Berdasarkan pada rumusan masalah di atas, maka tujuan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat Melakukan proses produksi Dodol Buah Naga Aroma Pandan di Kelurahan Gilimanuk Kecamatan Melaya Kabupaten Jembrana.
2. Dapat melakukan analisis usaha Dodol Buah Naga Aroma Pandan di Kelurahan Gilimanuk Kecamatan Melaya Kabupaten Jembrana.
3. Dapat melakukan bauran pemasaran yang tepat dari produk Dodol Buah Naga Aroma Pandan di Kelurahan Gilimanuk Kecamatan Melaya Kabupaten Jembrana.

#### **1.3.2 Manfaat**

Manfaat tugas akhir ini diharapkan mahasiswa adalah sebagai berikut :

1. Menambah wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha Dodol Buah Naga Aroma Pandan di Kelurahan Gilimanuk Kecamatan Melaya Kabupaten Jembrana.
2. Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan, khususnya bagi yang berminat mendalami wirausaha Dodol Buah Naga Aroma Pandan.
3. Dapat digunakan sebagai acuan dalam berwirausaha khususnya bidang makanan.