

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penjualan produk jajanan diperkirakan akan meningkat seiring dengan diberlakukan aturan untuk tinggal di rumah selama pandemi. Banyak masyarakat yang bekerja dan beraktivitas dirumah membutuhkan camilan untuk menemani aktivitas mereka. Peluang ini harus dimanfaatkan dengan cara menjual produk jajanan yang enak dan sehat untuk memenuhi kebutuhan pasar. Salah satu jajanan yang dapat dijual adalah produk onde-onde. Onde – onde merupakan makanan yang terbuat dari tepung ketan putih yang berbentuk bulat dan diselimuti oleh baluran biji wijen di kulit onde-onde dan memiliki isian kacang hijau yang dihaluskan.

Onde-onde merupakan jajanan khas yang memiliki nilai historis yang tinggi. Jajanan yang sudah ada sejak zaman majapahit ini menjadi makanan khas dari kota Mojokerto. Onde-onde perlu dilestarikan, namun jajanan ini kian lama semakin tidak diminati. Hal ini dapat dilihat dari minimnya produk tersebut berada dipasaran. Langkanya produk ini diduga karena minimnya peminat sehingga banyak yang beralih produk. Minimnya peminat ini diduga karena kurangnya inovasi yang diberikan, sehingga konsumen merasa bosan dengan jajanan tersebut. Onde-onde sebagai jajanan khas daerah harus tetap dilestarikan sebagai usaha untuk menjaga warisan budaya dari leluhur terdahulu.

Onde-onde perlu dilestarikan dengan cara menambahkan suatu inovasi. Inovasi tersebut dilakukan dengan cara memperhatikan aspek penampilan dan kandungan gizinya. Salah satu inovasi yang dapat diberikan dengan memperhatikan aspek penampilan dan kandungan gizinya adalah membuat onde-onde dengan mencampurkan buah naga merah sebagai pewarna alami warna merah pada onde – onde.

Setiap inovasi yang akan dilakukan, perlu adanya data pendukung untuk melihat seberapa suka calon konsumen terhadap inovasi yang diberikan. Data tersebut bisa didapatkan dengan melakukan survey. Berdasarkan hasil survey

yang sudah dilakukan kepada 25 responden dengan umur 16-25 tahun, rata-rata responden menyatakan bahwa, menyukai produk onde-onde dan menerima inovasi yang akan diberikan. Dari respon tersebut, dapat diperkirakan bahwa calon konsumen akan menerima dan menyukai produk inovasi onde-onde dengan campuran pewarna buah naga merah. Demikian beberapa hal yang melatarbelakangi adanya proyek usaha mandiri onde-onde naga merah ini. Diharapkan dengan adanya Proyek Usaha Mandiri ini, dapat memberi manfaat pada masyarakat dan sebagai langkah untuk mempopulerkan kembali makanan khas daerah yang sudah dikenal sejak lama.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah :

1. Bagaimana cara pembuatan onde-onde dengan pewarna buah naga merah?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha untuk produk onde-onde dengan pewarna buah naga merah?
3. Bagaimana strategi untuk memasarkan produk onde-onde dengan pewarna buah naga merah?

1.3 Tujuan

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

1. Mengetahui cara pembuatan onde-onde dengan pewarna dari buah naga
2. Mengetahui analisa kelayakan usaha dari produk onde-onde dengan pewarna buah naga merah
3. Mengetahui strategi pemasaran produk onde-onde dengan pewarna buah naga merah

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari adanya proyek usaha mandiri (PUM) ini adalah :

1. Memberikan inovasi pada tampilan dan kandungan gizi pada produk jajanan nusantara yaitu onde-onde
2. Meningkatkan nilai ekonomis atau harga jual produk onde-onde
3. Mempopulerkan jajanan khas daerah sehingga memberikan dampak positif bagi pelaku usaha lain yang memiliki usaha serupa.
4. Masyarakat mendapatkan jajanan yang lebih sehat dan enak