

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Onde-onde ketawa adalah kue kering yang terbuat dari bahan tepung terigu, telur, lemak, gula pasir, dan biji wijen yang rasanya manis, gurih, bentuknya bulat bagian tengahnya mekar seperti bunga yang terbalut wijen digoreng hingga berwarna kuning kecoklatan (Hayati, 2004). Rekanan pada bagian permukaannya diidentifikasi seperti orang ketawa akibat adanya penambahan bahan pengembang. Kue ini biasanya diproduksi skala industri rumah tangga atau oleh pabrik pembuat roti kering.

Bahan dasar dalam pembuatan onde-onde ketawa adalah tepung terigu. Tepung terigu merupakan tepung atau bubuk halus yang berasal dari biji gandum yang mengalami proses penggilingan dan biasa digunakan sebagai bahan dasar pembuatan produk pangan. Penggunaan terigu sebagai bahan baku industri pangan cenderung meningkat sehingga untuk memenuhi kebutuhan tersebut maka Indonesia melakukan impor gandum karena Indonesia bukan negara penghasil gandum.

Hasil dari data Badan Pusat Statistik periode tahun 2013 sampai 2017 impor gandum di Indonesia menurut negara asal utama. Dari data tersebut Australia menjadi negara paling banyak dalam impor gandum di Indonesia yang disusul urutan kedua yaitu negara Kanada. Indonesia juga mengimpor gandum dari India, Rusia, Pakistan, dan Turki dalam jumlah yang sedikit. Pada tahun 2013 sampai 2015 impor gandum mengalami kenaikan sekitar 12% - 15 % per tahunnya. Namun pada tahun 2016 impor gandum mengalami penurunan yaitu sekitar 17% dan pada tahun 2017 impor gandum mulai naik lagi sekitar 20% yang lebih tinggi dari tahun tahun sebelumnya. Impor gandum Indonesia pada tahun 2017 mencapai 5,1 juta ton dan Indonesia merupakan importir terbesar kedua di dunia (Rahmawati, 2019).

Jika keadaan ini dibiarkan terus menerus maka akan mengakibatkan ketergantungan pangan dari luar negeri. Oleh karena itu perlu adanya

pengembangan dan penggunaan sumber daya lokal sebagai penPenambahan terigu untuk mendukung pemenuhan kebutuhan pangan di Indonesia.

Indonesia memiliki sumber daya pangan lokal yang melimpah ruah dan penggunaannya masih rendah, seperti umbi-umbian. Umbi-umbian adalah salah satu bahan makanan sumber karbohidrat yang mudah diperoleh, harga relatif murah atau ekonomis, dan memiliki masa simpan yang singkat atau mudah rusak. Salah satunya adalah singkong. Singkong merupakan komoditas tanaman pangan yang penting setelah komoditas padi dan jagung sebagai penghasil sumber bahan pangan karbohidrat dan bahan baku industri makanan, kimia, pakan ternak, dan juga sebagai komponen terpenting sumber kalori.

Singkong merupakan umbi yang cepat rusak bila tidak segera ditangani. Singkong dipanen pada saat kadar tepung umbi mencapai maksimum agar kualitas singkong tidak menurun. Singkong yang sudah dipanen akan rusak dalam waktu 2-3 hari bila tidak mendapatkan perlakuan yang baik. Perlakuan tersebut dapat dilakukan dengan cara disimpan atau dikeringkan menjadi tepung singkong. Pengolahan singkong menjadi tepung singkong merupakan proses untuk mempertahankan daya simpan dan mutu singkong.

Penambahan tepung singkong dalam pembuatan onde-onde ketawa diharapkan dapat menghasilkan onde-onde ketawa yang renyah dan disukai konsumen. Produk onde-onde ketawa Penambahan tepung singkong ini belum ada dipasaran, sehingga berpeluang besar untuk diproduksi dan diterima di masyarakat.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan onde-onde ketawa Penambahan tepung singkong adalah:

1. Bagaimana teknik pembuatan onde-onde ketawa Penambahan tepung singkong yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen ?

2. Bagaimana memproduksi dan menghitung analisa kelayakan usaha onde-onde ketawa Penambahan tepung singkong ?
3. Bagaimana cara pemasaran onde-onde ketawa Penambahan tepung singkong ?

### **1.3 Alternatif Pemecahan Masalah**

Masalah yang telah dirumuskan dapat dipecahkan dengan alternatif pemecahan sebagai berikut:

1. Membuat produk onde-onde ketawa Penambahan tepung singkong yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Memproduksi dan menghitung analisa kelayakan usaha onde-onde ketawa Penambahan tepung singkong.
3. Melakukan survei pasar dan memasarkan onde-onde ketawa Penambahan tepung singkong secara online langsung.

### **1.4 Tujuan Program**

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

1. Mengetahui teknik pembuatan onde-onde ketawa Penambahan tepung singkong yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Memproduksi dan menghitung analisa kelayakan usaha onde-onde ketawa Penambahan tepung singkong.
3. Mengetahui proses pemasaran yang baik onde-onde ketawa.

### **1.5 Kegunaan Program**

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Memberikan variasi terhadap produk onde-onde ketawa.
2. Meningkatkan nilai guna dari tepung singkong.
3. Membuka peluang munculnya wirausaha dalam proyek onde-onde ketawa Penambahan tepung singkong baik skala besar maupun industri.