

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan tradisional atau makanan daerah merupakan salah satu ciri khas dari suatu kelompok masyarakat yang sangat mudah ditemukan dan mudah untuk dikenali. Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka ragam, dan jenisnya mencerminkan potensi alam daerah masing-masing. Indonesia merupakan negara yang memiliki cakupan wilayah yang luas, di setiap daerah memiliki makanan tradisional yang menjadi ciri khas dari daerah tersebut, sehingga Indonesia memiliki beraneka ragam makanan tradisional.

Makanan tradisional saat ini mulai tergeser dengan makanan cepat saji. Hal ini disebabkan karena budaya masyarakat yang lebih suka makanan cepat saji yang mudah ditemui dan cara penyajiannya mudah. Perlu adanya upaya untuk mengembangkan dan mengenalkan makanan tradisional pada masyarakat khususnya para generasi muda.

Kue jadah merupakan makanan tradisional dari pulau Jawa. Makanan ini terbuat dari perpaduan antara beras ketan dengan kelapa parut yang dikukus selama beberapa menit. Jadah sendiri di Pulau Jawa banyak digunakan sebagai salah satu makanan pelengkap dari suatu acara. Belum banyak yang menjadikan jadah sebagai camilan, jadah hanya dapat ditemui pada acara-acara tertentu.

Jadah dapat dijadikan sebagai camilan dengan menyesuaikan keinginan generasi muda saat ini, contohnya dengan cara diolah kembali seperti dibakar kemudian diberikan aneka *toping*. Jadah bakar ini belum banyak yang menekuni, maka perlu adanya analisis kelayakan usaha untuk mengetahui usaha ini layak dijalankan atau tidak layak untuk dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang ada, dapat ditarik rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan jadah bakar sadewa sebagai upaya pengembangan Kue Tradisional di Kabupaten Jember?
2. Bagaimana kelayakan usaha jadah bakar sadewa sebagai upaya pengembangan Kue Tradisional di Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran jadah bakar sadewa sebagai upaya pengembangan Kue Tradisional di Kabupaten Jember?

1.2 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang ada, tujuan pembuatan tugas akhir adalah :

1. Dapat membuat Jadah Bakar Sadewa Sebagai Upaya Pengembangan Kue Tradisional di Kabupaten Jember
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha Jadah Bakar Sadewa Sebagai Upaya Pengembangan Kue Tradisional di Kabupaten Jember
3. Mengetahui pemasaran Jadah Bakar Sadewa Sebagai Upaya Pengembangan Kue Tradisional di Kabupaten Jember

1.3 Manfaat

Berdasarkan dari tujuan pembuatan tugas akhir diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Memberikan informasi atau wawasan bagi pembaca.
2. Sebagai referensi tugas akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember.
3. Melestarikan dan mengenalkan makanan tradisional jadah ke generasi muda.