

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu makanan ringan yang cukup populer dan digemari adalah kue kering, salah satunya adalah kue kecipir. Kue kering kecipir adalah kue yang memiliki bentuk menyerupai tanaman kecipir, hasil olahan yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi, dan merupakan salah satu jenis cemilan dengan bahan baku utamanya adalah tepung ketan (Esti, 2012). Mutu atau kualitas kue kering selain ditentukan berdasarkan kandungan kimia (kadar air, kadar abu, karbohidrat, protein, dan lemak), dapat juga ditentukan dari tekstur, warna, rasa, aroma, dan bentuk kue kering (Reski, 2011).

Beragam olahan makanan seperti makanan ringan kue kering ini memang digemari saat ini, namun sebagian makanan tradisional seperti kue kecipir yang saat ini belum banyak masyarakat mengetahui bahwa bisa dinikmati dengan olahan variasi baru. Umumnya di pasaran hanya menjual kue kecipir dengan rasa, aroma, dan warna original saja, sehingga membuat masyarakat sedikit bosan. Maka ide untuk memberikan modifikasi baru pada kue kecipir ini muncul yaitu dengan penambahan ekstrak jahe dan pandan. Menurut Suyitno (2001) ekstrak adalah proses pemisahan zat berdasarkan perbedaan kelarutannya lalu dilakukan penyaringan berulang kali sehingga hasil yang didapat sempurna dan pelarut yang digunakan relatif sedikit.

Jahe merupakan tanaman rempah yang berasal dari Asia selatan dan sekarang tersebar di seluruh dunia, jahe dikenal banyak manfaat dan memiliki kandungan antibiotik alami (Wayan, 2019). Jahe termasuk tumbuhan rimpang sebagai bahan obat-obatan alami dan dapat sebagai penambah aroma pada makanan. Namun jahe biasanya banyak digunakan dalam pengobatan alami, serta dalam industri pangan dijadikan seperti permen dan sari minuman herbal saja.

Pandan adalah salah satu tanaman yang telah banyak dikenal pada masyarakat, daunnya hijau, menjalar panjang, dan memiliki duri-duri halus pada sisi daun. Pandan merupakan tanaman yang bisa dimanfaatkan daunnya sebagai bahan tambahan makanan umumnya sebagai pemberi warna alami pada makanan (Faras et al, 2014). Pandan masih jarang digunakan sebagai tambahan pangan karena banyaknya produk jadi seperti pewarna buatan yang siap untuk di gunakan, sehingga pemanfaatan langsung dari daun pandan kurang diminati atau tidak dimanfaatkan.

Pada penerapannya sendiri jahe dan pandan bisa diolah ke dalam makanan ringan seperti pembuatan kue kering. Dengan demikian diperoleh suatu inovasi produk baru berupa kue kecipir ekstrak jahe dan pandan. Penambahan ekstrak jahe dan pandan pada kue kecipir bertujuan untuk memberikan modifikasi baru atau inovasi varian rasa dan aroma dari jahe, untuk warna hijau alami dari pandan sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis dari jahe dan pandan, meningkatkan kandungan gizi, serta untuk meningkatkan daya tarik masyarakat pada olahan kue kecipir.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana tahapan proses pembuatan kue kecipir dengan penambahan ekstrak jahe dan pandan yang dapat diterima oleh konsumen?
- b. Bagaimana menghitung analisa biaya dan kelayakan usaha produk kue kecipir dengan penambahan ekstrak jahe dan pandan sehingga layak untuk dipasarkan?
- c. Bagaimana strategi pemasaran yang tepat untuk produk kue kecipir dengan penambahan ekstrak jahe dan pandan.

1.3 Tujuan

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

- a. Mengetahui tahapan proses pembuatan kue kecipir dengan penambahan ekstrak jahe dan pandan yang dapat diterima oleh konsumen.
- b. Mengetahui analisa biaya dan kelayakan usaha produk kue kecipir dengan penambahan ekstrak jahe dan pandan yang menguntungkan.
- c. Mengetahui strategi pemasaran yang tepat untuk produk kue kecipir dengan penambahan ekstrak jahe dan pandan agar dapat diterima oleh konsumen.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari adanya kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

- a. Membuat produk kue kering kecipir dengan inovasi baru.
- b. Membuka peluang munculnya usaha dalam proyek berskala industri rumah tangga hingga skala besar.
- c. Meningkatkan nilai jual dan guna dari jahe dan pandan.