

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue dapat dibuat dari berbagai jenis tepung seperti tepung tapioka.

Tepung tapioka yang dibuat dari ubi kayu mempunyai banyak kegunaan, antara lain sebagai bahan pembantu dalam berbagai industri. Dibandingkan dengan tepung jagung, kentang, dan gandum atau terigu, komposisi zat gizi tepung tapioka cukup baik sehingga mengurangi kerusakan tenun, juga digunakan sebagai bahan bantu pewarna putih. Tepung ketan putih juga digunakan sebagai pewarna alami pada pembuatan kue, karena hampir seluruh patinya merupakan amilopektin.

Selain pembuatan Kue, biji wijen juga merupakan bahan tambahan dalam pembuatan Kue. Biji wijen termasuk bahan makanan yang bermutu tinggi sehingga sering digunakan untuk penderita kelebihan kolesterol. Peran dari biji wijen pada pembuatan Kue yaitu untuk menambah cita rasa dan mempercantik tampilan dari Kue tersebut. Produk olahan seperti Kue Bola-bola Wijen atau sering kita kenal dengan kue onde-onde akan lebih menarik di mata konsumen serta memiliki nilai jual yang menguntungkan, sehat dimata konsumen. Onde-onde terbuat dari tepung terigu ataupun tepung ketan yang digoreng atau direbus dan permukaannya ditaburi/dibalur dengan biji wijen. Maka produk seperti Kue Bola-bola Wijen, sebaiknya di kemas dalam sebuah wadah seperti toples. Hal inilah yang melatar belakangi penulis untuk melakukan kajian terhadap proses pembuatan *Kue* dan pengemasannya

yang diberi judul *“Proses Pengolahan dan Pengemasan Kue Bola-Bola Wijen”*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas di peroleh rumusan masalah adalah :

1. Bagaimana proses pengolahan Kue Bola-bola wijen di UKM TERATAI ?
2. Bagaimana teknik pengemasan Kue Bola-bola wijen di UKM TERATAI ?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui tahapan pengolahan Kue Bola-bola wijen di UKM TERATAI.
2. Mengetahui teknik pengemasan Kue Bola-bola wijen di UKM TERATAI

1.4 Manfaat

1. Menambah wawasan dan pengalaman penulis mengenai proses pengolahan dan pengemasan Kue Bola-bola wijen.
2. Sebagai input/informasi bagi petani yang berminat untuk membuka industri rumah tangga pengolahan Kue Bola-bola wijen.