

BAB I

PENDAHULUAN

I. Latar Belakang

Makanan ringan atau cemilan merupakan makanan yang dapat menghilangkan rasa lapar seseorang sementara waktu. Faktanya dapat kita lihat disepanjang jalan khususnya di Kota Gorontalo, banyak outlet yang menjual makanan ringan dengan berbagai rasa dan bahan dasar. Perkembangan ini disebabkan mulai dari tingginya kebutuhan masyarakat akan makanan ringan (kegemaran ngemil) dan keinginan masyarakat untuk menikmati rasa-rasa yang berbeda yang ditawarkan oleh produsen pada makanan dengan penampilan yang menarik serta harga yang terjangkau, maka satu keputusan yang tepat untuk meramaikan dunia industri adalah makanan ringan.

Konsumen harus waspada dan pintar-pintar dalam memilih aneka makanan ringan. Memilih makanan ringan, sangat penting karena sebagaimana kita ketahui bahwa di Indonesia terdapat berbagai macam makanan ringan yang berbahaya bagi kesehatan. Seperti kandungan bahan pengawet yang berlebihan, pewarna dan penggunaan bahan makanan yang kurang atau tidak berkualitas. Makanan ringan dalam kemasan juga perlu kita perhatikan komposisinya, apakah mengandung bahan pengawet yang berlebihan atau terlalu banyak penyedap rasa. Proses pembuatannya pun harus terjaga kualitasnya agar kita terhindar dari masalah kesehatan,

terutama untuk si buah hati. Masalah seperti ini bila kurang diperhatikan dapat menimbulkan penyakit seperti batuk dan sakit tenggorokan.

Mengonsumsi makanan ringan yang berkualitas, sehat, dan bergizi tinggi, lebih baik agar anda mengolah sendiri resep makanan ringan di rumah. Mengolah atau membuat resep sendiri, banyak manfaat yang diperoleh antara lain seperti menumbuhkan kreatifitas dan imajinasi, mengasah kemampuan dalam memasak, menyegarkan otak kita (refreshing), menghemat pengeluaran, bisa menjadi penghasilan tambahan rumah tangga.

Makanan ringan yang banyak digemari masyarakat sala satunya adalah kue kaktus. Kue kaktus merupakan makanan ringan yang diminati orang karena adonan tepung ketan, tepung tapioka,wijen, telur,gula dan margarine, yangdiolah kemudian dimasak kurang lebih 8 menit maka jadilah kue kaktus. Proses pengolahan Atas dasar inilah Saya mengangkat judul “ Proses produksi kue kaktus di *Usaha Kecil Menengah (UKM) Teratai*” karena pengolahannya yang sederhana dan tidak memakan waktu lama.

Produk tanpa dilakukan pengemasan akan mengakibatkan produk tidak tahan lama oleh karena itu, pengemasan sangat penting dilakukan. Pentingnya pengemasan dapat dilihat dari kenyataan di lapangan bahwa hampir tidak mungkin ditemui produk yang dijual di pasar dalam kondisi tanpa kemasan. Teknik pengemasan dan pemilihan kemasan yang tepat memerlukan banyak pertimbangan. Sebagian besar produk pangan dan

obat-obatan tujuan utamanya adalah: kemasan harus menyediakan sifat-sifat perlindungan yang optimal untuk melindungi produk dari penyebab kerusakan dari luar seperti cahaya, oksigen, kelembaban, mikroba atau serangga dan juga untuk mempertahankan mutu dan nilai gizi serta memperpanjang umur simpan. Pertimbangan lainnya adalah: pengemasan harus didesain dengan bentuk dan ukuran yang cocok dan desain grafisnya harus mampu menarik pembeli.

Disisi lain, perkembangan teknologi pengemasan sangatlah pesat. Kemasan tidak hanya dituntut untuk memenuhi fungsi-fungsi dasar sebagai wadah, perlindungan, pengawetan, media komunikasi, serta kemudahan dalam penggunaannya, tetapi saat ini suatu kemasan juga dituntut untuk ramah lingkungan dan turut aktif dalam memberikan perlindungan produk (*active packaging*) serta cerdas dalam memberikan informasi kondisi produk yang dikemasnya (*intelligent packaging*).

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses pembuatan kue kaktus di Usaha Kecil Menengah (UKM) Teratai?
2. Bagaimana cara pengemasan dan pelabelan hasil olahan pada setiap produksi kue kaktus di UKM Teratai ?

1.3 Tujuan

1. Mempelajari tentang proses pembuatan kue kaktus di UKM Teratai serta pengemasan dan pelabelan kue kaktus tersebut
2. Mengetahui hasil produksi kue kaktus dalam setiap pengolahan

1.4 Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan pengamatan ini yaitu sebagai berikut :

1. Menambah pengetahuan bagi penulis tentang pengolahan kue kaktus serta hasil olahan dalam setiap produksi.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat bahwa tepung beras ketan putih baik diolah menjadi kue kering yaitu kue kaktus.