

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Jajanan tradisional Indonesia adalah salah satu warisan budaya yang harus dijaga. Cara melestarikan jajanan tradisional dapat dilakukan dengan beberapa cara, yaitu membeli jajanan tradisional, mencari tahu teknik pembuatan dan mempraktikkan resep-resepnya. Jajanan tradisional termasuk jajanan sehat karena terbuat dari bahan-bahan alami, seperti tepung beras dan tepung ketan. Selain itu, jajanan tradisional tidak menggunakan bahan pengawet. Salah satu jajanan tradisional, yakni klepon. (Oktavianawati, 2017)

Klepon merupakan salah satu jenis produk pangan dan jajanan tradisional semi basah yang dikenal dan beredar di lingkungan masyarakat. Klepon termasuk dalam golongan jajanan tradisional yang relatif murah dan memiliki citarasa yang khas sehingga dapat disajikan untuk sarapan, camilan pada sore hari maupun makanan ringan pada acara-acara. (Uman Rejo, 2023)

Kue klepon terbuat dari tepung ketan dibentuk bulat-bulat kecil berwarna hijau, beraroma pandan dan didalamnya berisikan gula merah. Klepon memiliki ciri khas rasa yang lembut dan kenyal disertai pecahnya gula merah saat digigit. Pada bagian luar Klepon ditaburi dengan parutan kelapa yang gurih. Umumnya makanan ini disajikan dengan daun pisang yang dibentuk dengan lipatan sudi. Untuk rasa lebih gurih, ditambahkan parutan kelapa yang menyelimuti klepon. (Alamsyah, 2006)

Karakteristik dari kue klepon memiliki beberapa makna, yaitu klepon yang berbentuk bulat tidak sempurna. Bentuk bulat ini melambangkan bahwa hidup seperti bulatan yang tidak diketahui ujung dan pangkalnya dalam artian bahwa kehidupan manusia tidak ada yang sempurna dan tidak ada yang pasti. Kedua, warna hijau juga merupakan pemaknaan dari kesuburan dan kesejahteraan. Ketiga, rasa manis ketika disantap melambangkan pentingnya manusia memiliki kebaikan hati walaupun tidak terlihat dari luar. Keempat, baluran parutan kelapa yang melambangkan tahap kehidupan manusia bahwa hidup harus melewati beberapa tahap untuk mencapai kebahagiaan (Uman Rejo, 2023).

Bahan untuk pembuatan klepon biasanya menggunakan tepung ketan karena akan lebih mudah menghasilkan tekstur kenyal. Namun tepung ketan akan mudah lembek pada saat proses pembulatan akibat terkena panas dari tangan (Karina & Amri, 2017).

Penulisan Tugas Akhir ini akan dilakukan inovasi pada Kue Klepon yaitu Klepon *Praline* untuk meningkatkan nilai jual dari produk Klepon dengan menggunakan bahan inovasi berupa coklat. Penggunaan coklat digunakan karena memiliki daya simpan tahan lama, sehingga menjadi pilihan pada inovasi produk dari Klepon. Untuk itu, akan dilakukan pembuatan Klepon menjadi produk Klepon *Praline* sebagai inovasi baru.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka dapat diidentifikasi produk yang akan dibuat ialah Klepon *Praline*. Masalah yang timbul dalam perencanaan pembuatan produk ini adalah sebagai berikut :

- 1) Apakah chocolate dapat digunakan sebagai inovasi jajanan pasar klepon?
- 2) Bagaimanakah teknik pengolahan dari produk Klepon *Praline*?
- 3) Bagaimanakah bentuk dari produk Klepon *Praline*?
- 4) Bagaimana cara menentukan harga jual produk Klepon *Praline*?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah, maka penulis akan membatasi Tugas Akhir ini pada inovasi Klepon *Praline*.

1.4 Tujuan Penulisan

Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk mendapatkan formula terbaik inovasi Klepon *Praline* yang berkualitas meliputi aspek warna, aroma, rasa, tekstur, bentuk dan penyajian

1.5 Kegunaan Penulisan

- 1) Menambah wawasan bagi penulis dalam menginovasi produk Klepon *Praline*.
- 2) Memberikan sumbangan bagi pengembangan produk inovasi pada mata kuliah *Technopreneurship*.
- 3) Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pembuatan Klepon *Praline* dengan kualitas baik.
- 4) Melestarikan jajanan tradisional Indonesia dari inovasi yang berbeda.
- 5) Dapat dijadikan sebagai peluang usaha dengan pengembangan lebih lanjut.

