

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Kue Putu merupakan makanan tradisional yang sudah jarang ditemukan di zaman modern terutama di kota-kota besar. Di Indonesia banyak berbagai macam olahan kue tradisional. Setiap daerah memiliki ciri khas makanan tradisionalnya sendiri-sendiri. Kue putu merupakan salah satu kue basah jajanan tradisional khas Indonesia yang memiliki cita rasa yang nikmat. Kue yang ketika dimasak memiliki ciri khas bunyi ini merupakan salah satu kue favorit masyarakat Indonesia.¹

Awalnya, kuliner putu cangkiri terbuat dari tepung beras ketan putih yang ditaburi dengan butiran gula merah, kemudian dicampur hingga adonan menjadi merata, dan selanjutnya dimasukkan ke dalam cetakan berbentuk mangkuk, diisi dengan setengah adonan tepung kemudian dimasukkan parutan kelapa muda dan ditutup lagi dengan sisa adonan tepung beras ketan, dan kemudian dikukus hingga matang. Dengan berkembangnya zaman adonan kue telah banyak berkembang menjadi beberapa rasa dan campuran tertentu. Diantaranya Putu Cangkiri dengan aroma Pandan (berwarna hijau), Putu Cangkiri dari jenis

¹ Hernita, "Strategi Pemasaran Jajanan Tradisional Kue Putu Cangkiri Di Sulawesi Selatan," *Jurnal Ecosystem* 19, no. 2 (2019): 205–212.

tepung beras ketan merah (berwarna ungu), dan Putu Cangkiri dengan campuran gula pasir putih (berwarna putih). Setiap adonan memiliki cita rasa dan aroma yang khas.²

Dengan ini penulis menemukan ide baru pembuatan kue putu dengan cara yang berbeda. Kue Putu Ketan kelapa ini menggunakan tepung beras ketan yang dicampurkan dengan parutan kelapa kemudian dimasukkan kedalam cetakan dengan topping ditengahnya berisikan bongkahan gula merah, dibawah adonan beralaskan daun pandang yang akan menambah cita rasa dan aroma kue putu ketan, kemudian adonan dikukus.

Parutan kelapa mempunyai beberapa kandungan manfaat yang baik untuk tubuh manusia, yaitu terdapat kandungan mangan yang penting untuk kesehatan tulang dan metabolisme karbohidrat, protein, dan kolestrol. Buah kelapa juga kaya akan mineral, tembaga dan zat besi yang membantu pembentukan sel darah merah, serta selenium yaitu anti oksidan yang bereperan melindungi sel-sel tubuh.³

Sebagian besar masyarakat Bengkulu selama ini hanya mengenal kue putu biasa, dengan ini penulis membuat ide yang berbeda dalam pengolahan kue putu. Ciri khas dari kue putu ketan kelapa ini, yaitu:

² Ibid, hal: 2.

³ Cholif Rahma, "Manfaat Buah Kelapa."

- a. Memiliki cita rasa yang menarik dengan adanya butiran kelapa parut didalam adonan, dan aroma alami yang wangi dari daun pandan.
- b. Bahan-bahan yang digunakan alami dan telah lolos uji di dinkes kesehatan kota Bengkulu. .

B. TUJUAN PROGRAM

Tujuan dari kewirausahaan ini adalah:

- a. Menjadi salah satu sumber pengetahuan tentang proses pembuatan Kue Tradisional Putu Ketan agar dapat di kembangkan dan sebagai bahan informasi tentang sistem industri pembuatan produk.
- b. Bisa mengenalkan makanan tradisional Kue Putu Ketan kelapa di daerah Bengkulu dan di luar daerah Bengkulu agar bisa diminati oleh seluruh masyarakat.
- c.

C. MANFAAT PROGRAM

- a. Dapat memberikan informasi bagaimana cara pembuatan kue tradisional putu ketan kelapa yang benar.
- b. Kita juga bisa membantu para petani kelapa yang bermitra dengan kita untuk produksi buah kelapa yang telah mereka hasilkan.
- c. Bisa mengembangkan usaha kue tradisional putu ketan kelapa ini dari mengikuti pelatihan dan mendapat sertifikat PIRT yang dapat kita jadikan sebagai izin usaha

yang akan menambah kepercayaan masyarakat terhadap produk.

D. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Produk yang dihasilkan dari buah kelapa dan ketan ini adalah Kue Putu Ketan kelapa. Mungkin kita sudah banyak melihat makanan kue putu yang sudah beredar di pasaran.

Untuk membedakan usaha Kue Putu ini dengan usaha yang sudah ada di pasaran maka kami memberikan olahan terbaru yaitu Kue Putu Ketan kelapa. Manfaat dari produk ini tentunya sudah jelas, selain dari sebagai makanan yang manis dan mengenyangkan tentunya ada manfaat dari parutan kelapa yaitu untuk metabolisme karbohidrat yang dapat menimbulkan cita rasa yang berbeda.

