

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Kabupaten Magetan adalah salah satu kabupaten atau kota yang ada di Indonesia yang mendapat julukan sebagai kota wisata. Julukan ini terbukti dengan banyaknya sektor wisata yang ada di Magetan. Wisata yang ada tidak hanya terdiri dari wisata alam, wisata budaya dan juga wisata kuliner. Keanegaraman wisata yang dapat diperoleh di Magetan ini lah yang menarik banyak wisatwan datang. Salah satu yang diburu wisatawan ketika datang adalah oleh-oleh kuliner khas dari Magetan, sehingga di Magetan sendiri banyak usaha pengolahan makanan khas yang berdiri.

Menurut Cecep (2015) pengolahan makanan sendiri adalah serangkaian kegiatan dalam menangani makanan yang dimulai sejak pengadaan bahan makanan sampai penyajian makanan, dalam lima unsur yaitu tempat, orang, peralatan, makanan, metode proses pengolahan makanan. Sebuah makanan memiliki bahan, peralatan dan metode proses pengolahan yang berbeda satu sama lain. Perbedaaan ini terjadi karna setiap daerah memiliki ciri khasnya sendiri. Sehingga terciptalah makanan khas atau tradisional yang berbeda di setiap daerah.

Makanan khas mencangkup makanan yang siap dimakan dan bahan makanan yang belum diolah (Winarno, 2017). Makanan khas dapat diartikan juga sebagai makanan yang dikonsumsi masyarakat golongan etnik dan wilayah yang spesifik, diolah dari resep yang dikonsumsi masyarakat, bahan-bahanya diperoleh dari sumber lokal dan memiliki rasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat. Hal ini yang menjadikan makanan khas suatu daerah menjadi daya Tarik suatu daerah. Sehingga menjadikan olahan makanan khas sebagai komoditi yang menguntungkan.

Jenang merupakan salah satu makanan khas yang ada di Indonesia. Menurut KBBI jenang adalah sumsum bubur yang terbuat dari tepung beras atau ketan, santan dan diberi gula merah cair. Jenang memiliki beberapa sebutan berbeda disetiap daerahnya, seperti dodol ataupun bubur kental. Jenang memiliki ciri khas berbeda setiap daerahnya. Salah satu varian jenang yang menjadi makana khas daerah adalah jenang candi yang berasal dari Kabupaten Magetan.

Jenang candi merupakan olahan jenang ketan yang berbahan dasar tepung ketan, tepung beras, santan dan gula merah, yang membuat jenang ini khas adalah karna jenang ini hanya di produksi di desa Candirejo dan telah ada sejak jaman penjajahan belanda (Nurhafid Rahadinsyah, 2019). Jenang candi juga tidak lepas dari adat istiadat daerah Magetan. Seperti

saat adanya acara pernikahan jenang candi menjadi sajian utama. Hal ini lah yang menjadikan olahan jenang candi sebagai salah satu oleh-oleh yang populer dari Magetan.

Jenang candi dapat menjadi oleh-oleh khas magetan tentunya banyak di cari oleh wisatawan yang datang saat musim liburan. Walaupun begitu sekarang hanya tedapat sedikit saja industri pengolahan jenang candi yang masih beroperasi. Selain jumlah industri pengolahan yang sedikit juga penurunan wisatwan yang datang karna pandemi membuat permintaan menjadi berkurang. Menurut data BPS pada tahun 2019 terdapat 1.185.521 wisatawan yang datang sedangkan pada 2020 terjadi penurunan sampai diangka 741.753 wisatawan.

#### B. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui biaya dan keuntungan usaha olahan jenang candi di Desa Candirejo, Kabupaten Magetan
2. Mengetahui kelayakan usaha olahan jenang candi di Desa Candirejo, Kabupaten Magetan

#### C. Kegunaan penelitian

Kegunaan pada penelitian ini adalah:

1. Bahan informasi bagi pemerintah maupun lembaga lainnya dalam mengambil kebijaksanaan khususnya dalam bidang analisis usaha pengolahan jenang candi.
2. Bahan masukan bagi para pembaca dan khalayak ramai yang ingin mengetahui sampai sejauh mana perkembang usaha pengolahan jenang candi di tempat penelitian.
3. Untuk menambah pengetahuan serta wawasan bagi peneliti.