**BAB 1**

**PENDAHULUAN**

1. **Latar Belakang**

Dawet merupakan minuman khas Jaawa dari desa Jabung, [Ponorogo](https://id.wikipedia.org/wiki/Ponorogo%2C_Ponorogo) yang terbuat dari tepung beras ataupun tepung beras ketan, disajikan dengan es parut serta gula merah cair dan santan. Rasa minuman ini manis dan gurih. Seiring perkembangan zaman, es dawet menyebar ke seluruh kota, mulai dari Kota Semarang, Solo, Jakarta, Bandung hingga luar negri seperti Malaysia dan Singapura (<https://arahkata.pikiran-rakyat.com/ragam/pr-1281691795/dawet-jabung-warisan-minuman-tradisional-dari-ponorogo-cocok-untuk-menu-ramadhan>).

Dawet berasal dari Desa Jabung, [Ponorogo](https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Ponorogo) tanpa warna atau bening, tercatat dalam prasasti Taji Ponorogo pada abad 10. kemudian mulai dikenal kembali pada abad 15 di zaman bupati Ponorogo [Bathoro Katong](https://id.wikipedia.org/wiki/Bathara_Katong), karena bermanfaat menyembuhkan orang sakit. Pada kala itu [Warok](https://id.wikipedia.org/wiki/Warok) Suro menggolo kembali pulih setelah luka melakukan perang, Kemudian Bathoro Katong memperkenalkan Dawet Jabung kepada kakanya [Raden Fatah](https://id.wikipedia.org/wiki/Raden_Patah) di [Kesultanan Demak](https://id.wikipedia.org/wiki/Kesultanan_Demak), Seketika [Raden Fatah](https://id.wikipedia.org/wiki/Raden_Patah) pun suka dengan minuman Dawet dan ingin menjadikan sebagai minuman keseharian di keraton Kesultanan Demak, kemudian dawet jabung yang berwarna bening diberi warna hijau, yang merupakan warna favorit [Rasulallah](https://id.wikipedia.org/wiki/Rasulallah) Saw, Dawet yang berwarna hijau ini menyebar ke barbagai kota di Jawa Tengah.

Ketika Kesultanan Demak melakukan penyerangan Portugis di [Melaka](https://id.wikipedia.org/wiki/Melaka), Pasukan Demak disediakan minuman Dawet Hijau supaya memiliki semangat perang yang tinggi, sehingga Dawet pun dikenal juga oleh orang melayu yang tinggal di [Malaysia](https://id.wikipedia.org/wiki/Malaysia), [Singapura](https://id.wikipedia.org/wiki/Singapura), Riau dan Thailand Selatan.

Di Ponorogo terdapat Kampung Dawet di sekitaran Jetis yang dijual dari warung-warung hingga restoran dengan menyajikan secara khas, yakni memberikan mangkok dawet diatas lepek kecil, bukan nampan (<https://lingkarmadiun.pikiran-rakyat.com/kuliner/pr-66936770/dawet-jabung-ponorogo-kisah-legenda-warok-suromenggolo-dan-ki-jabung>).

Perbedaan cendol dan dawet, Es cendol berasal dari Sunda yaitu Bandung, sedangkan Es dawet berasal dari Tanah Jawa yaitu Banjarnegara. Perbedaan yang lainnya adalah pada bahan dasar es cendol dulunya terbuat dari sagu aren, tepung beras, dan tepung hunkwe. Umumnya dibuat hunkwe dan tepung beras saja. Tepung tersebut kemudian diberi pewarna makanan hijau atau perasan daun suji; tapi ada juga yang memakai pandan. Setelah mendapat warna yang pas, adonan tepung hunkwe akan dicetak menggunakan alat khusus. Umumnya, berbentuk gelas panjang dengan lubang di bawahnya. Dari sana, bentuk khas lonjong dari cendol berasal.

 

**Gambar 1.1. bentuk cendol dawet saat di kemas**

**(Sumber gambar: Image Pribadi)**

Sedangkan bahan dasar es dawet dulunya terbuat dari tepung beras ataupun tepung beras ketan, yang diberi pewarna hijau berupa daun suji. Proses membuatnya lebih simpel dibanding cendol. Dengan cara adonan dawet dicetak menggunakan alat berupa saringan sederhana. Adonan dawet dituang ke saringan berongga, dan kemudian digoyangkan agar adonan jatuh. Hal demikian yang membuat dawet memiliki bentuk runcing pada ujungnya. Lantaran menggunakan tepung beras, dawet cenderung mempunyai tekstur yang lebih lembut daripada es cendol yang kenyal. Dawet disajikan dengan parutan es, santan, gula merah, serta tape ketan.Tekstur, karena bahan utama yang digunakan berbeda, tekstur pada kedua jenis es tersebut juga berbeda. Es cendol memiliki tekstur yang lebih kenyal ketika digigit. Sensasi kenyal itu dihasilkan dari tepung hunkwe yang digunakan. Sementara pada es dawet memiliki tekstur yang lebih lembut dan halus. Selain itu, untuk ketebalannya, es dawet biasanya lebih tebal dibandingkan dengan es cendol. Es cendol selain diberi sirop gula merah biasanya ditambah dengan potongan nangka.

Dawet Ayu Banjarnegara ini memiliki nilai budaya dari lisensi Kabupatennya dan logo khusus yaitu wayang Semar dan Petruk diatas gerobaknya. Dimana makna dari wayang Petruk adalah agar selalu di musim panas membuat warga masyarakat merasa haus,sementara wayang Semar sendiri melambangkan kemakmuran yakni dengan minum dawet ayu rasa haus hilang dan kesegaran pun akan terasa.

Kreasi warna dawet ayu untuk cendolnya juga dapat di kreasikan dengan warna yang didapatkan dari umbi ungu atau buah naga dan untuk rasanya di padukan dengan durian yang sangat melimpah di Banjarnegara Kreasi dawet ayu rasa nangka dapat dipadukan dengan mengkreasikan warna cendol baik dengan pandan, umbi ungu, wortel ataupun buah naga. untuk rasanya agar semakin segar dapat juga di kreasikan dengan buah nangka Dawet ayu dapat di kreasikan rasanya juga, rasa dawet ayu dapat dipadukan dengan rasa-sara lain seperti buah Nangka, ataupun durian. kreasi rasa ini dengan cara dicampurkan buahbuah tersebut kedalam juruh (larutan gula aren/gula merah) ataupun bisa di sajikan sebagai toping

1. **Rumusan Masalah**

Dari uraian-uraian diatas, dapat disimpulkan bahwa masalah yang dihadapi untuk mempromosikan NZ Dawet Ayu.

1. Bagai mana merancang desain logo yang menarik dan dapat di kenal oleh konsumen?
2. Bagaimana cara mempromosikan produk dari NZ Dawet Ayu?
3. **Tujuan dan Manfaat Pengkaryaan**

Tujuan utama dari penelitian ini adalah, untuk menganalisis seberapa mempengaruh nya branding UMKM ini terhadapa peminat Cendol Dawet Ayu.

1. **Tujuan Pengkaryaan**
2. Memberikan sebuah chirikhas untuk UMKM ini.
3. Menganalisis dampak branding terhadapa pertumbuhan dan penjulaan bisnis Dawet Ayu.
4. Untuk menarik peminant agar menyukai minuman nusantara seperti Dawet Ayu.
5. **Manfaat Pengkaryaan**

Dalam adanya pengkaryaan ini di harapkan dapat mempermudah UNKM tersebut dapat di kenal luas dam semakin banyak peminat nya tidak hanya di lingkungan sekitar saja.