

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*) merupakan salah satu jenis tanaman perdu yang tumbuh subur pada daerah rendah hingga ketinggian 700 Mdpl. Jenis tanaman ini mudah tumbuh didaerah tropis seperti Indonesia. Daun kelor memiliki berbagai kandungan gizi yang bermanfaat bagi tubuh seperti fenol, kalsium, zat besi, fosfor, magnesium, seng, protein, vitamin A, vitamin B, vitamin C, dan asam askorbat serta berbagai asam amino yang berbentuk asam aspartat, asam glutamat, alanin, veulin, leusin, Isoleusin, histidin, lisin, arqinin, venilanin, thriptopan, sistein, methionin (Simbolin dkk, 2007) serta memiliki antioksidan diantaranya tanin, steroid, triterpenoid, flavonoid, saponin, antarquinon, dan alkaloid (Kasolo dkk, 2010 dalam Hardiyanthi, 2015)

Masyarakat Indonesia biasa memanfaatkan bagian daun tanaman kelor sebagai bahan pelengkap sayur sehari-hari atau sebagai tanaman hias depan rumah. Kurang maksimalnya pemanfaatan daun kelor dikarenakan daun kelor memiliki bau yang khas (langu) kurangnya pengetahuan masyarakat akan manfaat yang terkandung dalam daun kelor dibidang kesehatan, sehingga perlu dilakukan inovasi dalam pengolahan produk dari daun kelor untuk memaksimalkan manfaat daun kelor sebagai campuran bahan makanan. Salah satunya dengan cara mengolahnya menjadi camilan yang banyak digemari masyarakat Indonesia yaitu kerupuk.

Pengertian Kerupuk menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) tahun 1999 adalah makanan ringan yang dibuat dari adonan tapioka dengan atau penambahan bahan makanan yang telah diijinkan. Kerupuk merupakan camilan yang disukai semua kalangan namun kandungan gizi kerupuk yang hanya terbuat dari tepung tapioka masih kurang lengkap. Dengan penambahan daun kelor akan meningkat nilai gizi kerupuk tersebut, selain itu dengan

pemanfaatan daun kelor dapat dijadikan salah satu alternatif diversifikasi produk olahan pangan berbasis krupuk dengan nilai ekonomis yang lebih menguntungkan .

Proyek Usaha Mandiri (PUM) merupakan kegiatan pengaplikasian ilmu pengetahuan dan teknologi yang telah didapatkan dan dipelajari selama kegiatan perkuliahan dan praktikum di kampus. Kegiatan PUM ini dapat meningkatkan kemandirian, jiwa kewirausahaan, kemampuan, serta dapat menggali potensi yang dimiliki mahasiswa yang selama ini belum diwujudkan secara nyata. Dalam melaksanakan kegiatan PUM (Proyek Usaha Mandiri) meliputi kegiatan perencanaan, uji coba produk, produksi, dan pemasaran, agar realisasi usaha produk inovasi baru krupuk dengan penambahan daun kelor dapat dilakukan analisis usahanya pada skala produksi rumah tangga.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, rumusan masalah dalam penyusunan tugas akhir PUM (proyek usaha mandiri) ini sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan krupuk dengan penambahan daun kelor?
2. Bagaimana memproduksi dan menganalisa usaha untuk pemasaran krupuk daun kelor skala rumahtangga?
3. Bagaimana pengaruh penambahan daun kelor pada olahan produk krupuk?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari PUM (Proyek usaha mandiri) ini sebagai berikut:

1. Mengetahui cara pembuatan dan komposisi bahan yang digunakan pada pengolahan krupuk daun kelor dengan hasil yang baik dan diterima konsumen.
2. Memproduksi dan mengetahui hasil analisis kelayakan usaha produksi krupuk daun kelor pada skala rumahtangga
3. Mengetahui Pengaruh Penambahan daun kelor pada olahan produk krupuk.

1.4 Manfaat

Manfaat dari kegiatan PUM (Proyek usaha mandiri) sebagai berikut:

1. Memanfaatkan daun kelor sebagai bahan tambahan pembuatan krupuk.
2. Memperkaya kandungan gizi krupuk dengan penambahan daun kelor.
3. Menambah nilai jual krupuk.
4. Menghasilkan inovasi baru produk krupuk yaitu krupuk daun kelor.
5. Meningkatkan minat pengonsumsian keupuk dan memaksimalkan pemanfaatan kelor.
6. Mengasah jiwa kewirausahaan mahasiswa.