**BAB 1. PENDAHULUAN**

* 1. **Latar Belakang**

Stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka atau tepung sagu, lemak, telur, air serta bahan tambahan lainnya yang berbentuk pipih panjang dan cara penyelesaiannya dengan digoreng, bercita rasa gurih serta bertekstur renyah (Galih, 2014). Kriteria stik yang baik adalah memiliki warna kuning keemasan, beraroma khas kue, bertekstur kering dan renyah serta memiliki rasa yang gurih. Stik disukai oleh semua kalangan mulai dari anak-anak hingga dewasa. Varian rasa stik yang ada dipasaran sebagian besar adalah rasa *original* dan rasa balado (pedas). Untuk memperbanyak varian rasa stik, dibuat stik varian rasa baru dengan citarasa daun jeruk purut.

Jeruk purut (*Citrus hystrix DC*) merupakan salah satu tanaman jeruk-jeruk dari familia *Rutacaeae*. Jeruk purut merupakan tumbuhan perdu yang biasanya dimanfaatkan buah dan daunnya sebagai bumbu dapur atau bumbu penyedap makanan. Daun jeruk purut mengandung alkaloid, polifenol, minyak atsiri, tanin dan flavonoid (Miftahendrawati, 2014).

Cita rasa khas dari daun jeruk purut berasal dari kandungan minyak atsiri yang tinggi yaitu kandungan sitronellal (Suystore, 2013). Kandungan sitronellal yang tinggi menjadi salah satu kelebihan daun jeruk purut di bidang industri khususnya industri parfum dan kosmetik (Aji dkk., 2015). Daun jeruk purut juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan utama obat-obatan tradisional. Penambahan daun jeruk purut dalam pembuatan stik diharapkan dapat menghasilkan stik dengan citarasa yang khas dan unik serta disukai konsumen. Produk stik rasa daun jeruk purut ini belum ada dipasaran, sehingga berpeluang besar untuk diproduksi dan diterima oleh masyarakat. Produksi stik rasa daun jerut purut perlu dilakukan untuk melihat respon dari masyarakat.

* 1. **Rumusan Masalah**

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan stik rasa daun jeruk purut adalah:

1. Bagaimana teknik pembuatan stik rasa daun jeruk purut yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana memproduksi dan menghitung kelayakan produksi stik rasa daun jeruk purut?
3. Bagaimana cara pemasaran stik rasa daun jeruk purut yang baik?
   1. **Alternatif Pemecahan Masalah**

Masalah yang telah dirumuskan dapat dipecahkan dengan alternatif pemecahan sebagai berikut:

1. Membuat produk stik rasa daun jeruk purut yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Memproduksi dan menghitung kelayakan produksi stik rasa daun jeruk purut.
3. Melakukan survei pasar dan memasarkan stik rasa daun jeruk purut secara langsung.
   1. **Tujuan Program**

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Mengetahui teknik pembuatan stik rasa daun jeruk purut yang optimal dan dapat diterima konsumen.
2. Memproduksi dan menghitung kelayakan produksi stik rasa daun jeruk purut.
3. Mengetahui proses pemasaran yang baik produk stik rasa daun jeruk purut.
   1. **Kegunaan Program**

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Memberikan variasi terhadap produk stik yang sudah ada.
2. Meningkatkan nilai guna dari daun jeruk purut.
3. Membuka peluang munculnya wirausaha dalam proyek stik rasa daun jeruk purut baik skala besar maupun industri.