

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cheetos merupakan sebuah *brand* makanan yang memproduksi makanan ringan ekstrudat. Beberapa produk *Cheetos* dibuat dari bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka, dan tepung jagung. Penggunaan ketiga bahan tepung tersebut dikarenakan adanya kandungan amilosa dan amilopektin yang membuat produk ekstrudat menjadi renyah dan ringan. Selain itu, kandungan gluten yang dimiliki tepung terigu membuat adonan menjadi kuat dan padat.

Menurut Dini (2011), dijelaskan bahwa tepung terigu memiliki keunggulan yaitu adanya kandungan gluten yang elastis, tidak mudah hancur dan dapat dibentuk dalam proses memasak. Akan tetapi dengan adanya kandungan gluten tersebut, tepung terigu memiliki kekurangan yaitu mengakibatkan beberapa penyakit, diantaranya; autisme, *celiac*/gangguan penyerapan zat gizi dalam usus, *attention deficit disorder* (pelupa/sulit berkonsentrasi), gangguan pencernaan, dan beberapa penyakit degeneratif (Wahjuningsih dikutip dalam Widanti, *et. al*, 2015). Oleh karena itu banyak upaya yang dilakukan untuk mengganti tepung terigu dengan bahan yang lebih baik, salah satunya dengan menggunakan tepung pisang raja.

Penggunaan tepung pisang raja dilakukan berdasarkan data dalam Pusdatin Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian RI (2018), yang menjelaskan bahwa konsumsi pisang ambon dan pisang lainnya lebih tinggi dibandingkan konsumsi pisang raja. Dari tahun 2015-2018 tidak terdapat data konsumsi pisang raja. Hal ini disebabkan oleh kurangnya minat konsumen terhadap pisang raja. Pisang raja biasanya tidak dikonsumsi langsung dalam kondisi segar, tetapi diolah terlebih dahulu menjadi beragam jenis produk olahan seperti keripik, kolak, pisang goreng, dan tepung pisang yang memiliki tekstur kering seperti tepung terigu. Salah satu produk olahan dari tepung pisang yang dapat meningkatkan

penerimaan serta praktis dalam penyajiannya yaitu dengan mengolah tepung pisang menjadi produk makanan ringan ekstrudat.

Makanan ringan ekstrudat biasa dijumpai dalam bentuk serpihan (*flake*), hancuran (*shredded*), mengembang (*puffed*), dan panggang (*baked*) (Khomsan, 2010). Makanan ringan ekstrudat juga diminati oleh konsumen terutama anak usia sekolah antara 7-9 tahun karena tampilan dan rasa yang menarik (Anton, et al., 2009 dalam Nasir & Harijono, 2018). Data statistik konsumsi pangan oleh Pusdatin (2018), menunjukkan bahwa konsumsi makanan ringan (termasuk ekstrudat) per kapita di Indonesia mencapai 75,4 gram per minggu dan 39.316 kg per tahun. Dari hasil observasi tersebut terlihat bahwa makanan ringan menjadi salah satu makanan yang banyak dikonsumsi oleh konsumen terutama anak-anak. Namun, makanan ringan yang beredar saat ini umumnya kurang akan nutrisi yang penting bagi kesehatan (Utami & Widyaningsih, 2015). Oleh karena itu, dibuatlah produk ekstrudat dengan menggunakan tepung pisang dalam bentuk *puffed*.

Berdasarkan permasalahan dan data diatas, maka proyek usaha mandiri “**PRODUKSI DAN PEMASARAN PUFFED PISANG**” memiliki peluang yang baik untuk dilakukan.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam proyek usaha mandiri (PUM) pembuatan *puffed* pisang adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi *puffed* pisang yang berkualitas dan diterima konsumen?
2. Apakah proses produksi dan pemasaran *puffed* pisang menguntungkan secara ekonomi?
3. Bagaimana cara menerapkan strategi pemasaran produk *puffed* pisang secara efektif?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah:

1. Melakukan produksi untuk mendapatkan *puffed* pisang dengan formulasi dan metode pengolahan yang tepat untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan diterima konsumen
2. Melakukan analisa biaya proses produksi *puffed* pisang
3. Menetapkan sistem pemasaran yang efektif untuk produk *puffed* pisang.

1.4 Luaran Yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Meningkatkan nilai guna buah pisang raja yaitu dengan membuat *puffed* pisang dari tepung pisang raja
2. Meningkatkan daya tarik konsumen terhadap produk olahan pisang raja
3. Memberikan informasi cara menambah daya simpan buah pisang dengan menjadikan produk olahan *puffed* pisang.

1.5 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah menambah pengetahuan tentang proses, produksi dan pemasaran produk olahan *puffed* pisang serta dapat menjadikan suatu peluang usaha dalam skala besar maupun industri rumah tangga.