

BAB. 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue Sus atau biasa disebut dengan istilah *choux pastry* merupakan adonan *pastry* yang diproses dengan cara perebusan adonan. Adonan yang dihasilkan yaitu lembut dan mengembang. *Pastry* ini menghasilkan rongga pada adonan saat dipanggang (Ismayani, 2008). Adonan sus berasal dari campuran air, lemak, tepung terigu, dan telur yang harus dimasak terlebih dahulu. Kandungan air yang cukup banyak menghasilkan uap panas pada saat pemanggangan sehingga menggelembungkan adonan. Olahan dari adonan ini ada yang memiliki rasa manis, dan ada pula yang memiliki rasa gurih. Teksturnya bisa lembut atau renyah, tergantung cara mengolahnya (Kusumo dan Reggie, 2011). Tepung terigu merupakan bahan baku utama dalam pembuatan kue sus. Tepung terigu yang digunakan adalah jenis tepung terigu protein sedang yang mengandung protein sebesar 10,5 – 11,5% (Rustandi, 2011). Kue sus pada umumnya diisi dengan flau, isian kue sus dapat diinovasikan dengan berbagai macam olahan, salah satunya adalah krim dengan penambahan buah naga.

Buah naga merah termasuk buah yang banyak ditemukan di Indonesia. Salah satu daerah penghasil buah naga adalah Kabupaten Banyuwangi. Populasi buah naga di Kabupaten Banyuwangi mengalami kenaikan setiap tahunnya. Diketahui populasi buah naga di Kabupaten Banyuwangi mencapai 44.140 ton pada tahun 2018 (Nabid, 2020). Buah naga merah memiliki warna yang menarik sehingga menjadi daya tarik bagi masyarakat terhadap suatu produk.

Menurut hasil penelitian Herianto dkk (2015) menyatakan bahwa penambahan buah naga merah mempengaruhi rasa dan warna selai, semakin banyak daging buah naga yang dicampurkan akan semakin kuat rasa dan warna yang dihasilkan. Buah naga segar memiliki masa simpan yang singkat, hal tersebut dikarenakan kadar air tinggi yaitu 90% dan umur simpan 7-10 hari pada suhu 140°C, sehingga diperlukan upaya lanjutan untuk mempertahankan kandungan dan memperpanjang masa simpan (Farikha dkk., 2013). Buah naga mengandung zat

bioaktif yang bermanfaat bagi tubuh seperti antioksidan (asam askorbat, betakaroten dan antosianin), dan mengandung serat pangan dalam bentuk pektin. Warna merah cerah dapat dijadikan sebagai alternatif pewarna alami pada pembuatan produk makanan. Selain itu, kandungan gizi yang dimiliki buah naga dapat memperbaiki mutu bahan makanan (Rahayu, 2018).

Kue sus *crunchy* krim buah naga merupakan salah satu inovasi baru dalam bidang pangan. Hal ini dapat menambah nilai ekonomis dari buah naga, dan dapat menambah nilai terhadap sumber daya pangan lokal baru. Kue sus *crunchy* krim buah naga bertekstur lembut dan *crunchy* pada bagian atasnya, berwarna merah muda pada adonan krimnya, rasa yang manis dan gurih. Jika dibandingkan dengan produk kue sus yang ada dipasaran, kue sus *crunchy* krim buah naga memiliki keunggulan yaitu warna krim yang menarik, rasa yang lezat, tekstur kue yang *crunchy*. Maka dari itu dapat menciptakan produk pangan yang menarik, inovatif dan bernilai gizi tinggi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana cara memproduksi kue sus *crunchy* krim buah naga yang dapat diterima konsumen?
2. Bagaimana menghitung kelayakan usaha kue sus *crunchy* krim buah naga?
3. Bagaimana cara memasarkan kue sus *crunchy* krim buah naga secara efektif?

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Alternatif pemecahan masalah yang telah dirumuskan dapat dipecahkan dengan alternatif sebagai berikut :

1. Membuat produk kue sus *crunchy* krim buah naga yang dapat diterima konsumen.
2. Memproduksi dan memasarkan kue sus *crunchy* krim buah naga secara efektif.
3. Melakukan analisis kelayakan usaha kue sus *crunchy* krim buah naga dengan tepat yaitu dengan cara melakukan pra produksi.

1.4 Tujuan

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

1. Untuk mengetahui cara memproduksi kue sus *crunchy* krim buah naga yang dapat diterima konsumen.
2. Untuk mengetahui cara memasarkan kue sus *crunchy* krim buah naga secara efektif.
3. Untuk menghitung kelayakan usaha kue sus *crunchy* krim buah naga.

1.5 Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah :

1. Dapat meningkatkan pemanfaatan buah naga sebagai olahan pangan yang bermanfaat, menarik dan dapat diterima masyarakat.
2. Meningkatkan variasi dari produk kue sus.
3. Membuka peluang usaha dalam skala rumah tangga maupun skala besar.