

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) mengandung  $\beta$ -karoten yang merupakan salah satu pigmen karotenoid memiliki aktivitas vitamin A sekitar 19,9 mg/100 g (Ranonto et al., 2015). Di dalam tubuh,  $\beta$ -karoten diubah oleh sistem enzim menjadi  $\beta$ -karoten retinol, yang selanjutnya berfungsi sebagai vitamin A.  $\beta$ -karoten yang tidak digunakan sebagai vitamin A akan bertindak sebagai antioksidan dalam tubuh yang berfungsi menjaga keutuhan sel-sel tubuh (Tristya et al., 2011). Tingkat produksi labu kuning di Kecamatan Balung, Kabupaten Jember cenderung mengalami peningkatan. Hal ini berbanding terbalik dengan tingkat konsumsi yang masih rendah dan kurangnya pemanfaatan labu kuning oleh masyarakat, dimana banyak ditemukan para pedagang di pasar yang harus membuang labu kuning yang tidak layak dijual karena pembusukan.

Banyak inovasi produk makanan dengan menambahkan bahan makanan produk lokal yang mengandung nilai gizi fungsional tapi masih sedikit atau bahkan jarang yang mau membudidayakan labu kuning untuk dikembangkan lebih lanjut pada makanan olahan, khususnya jajanan tradisional. PUM (Proyek Usaha Mandiri) yang saya lakukan, labu kuning diolah menjadi bentuk *puree* yang kemudian dikembangkan menjadi salah satu jajanan tradisional, yaitu kue lumpur. *Puree* labu kuning merupakan bentuk olahan labu kuning yang diproses dengan cara dikukus terlebih dahulu kemudian dihancurkan, dapat dikonsumsi secara langsung atau diolah menjadi produk makanan lainnya (Tristya et al., 2011). *Puree* adalah variasi dari bubur dimana bahan utamanya adalah buah atau sayuran. Bentuknya sangat mirip dengan bubur, namun lebih basah dan alami karena menggunakan bahan-bahan yang diambil langsung dari alam. Untuk buah dan sayuran tertentu, bahan utama harus dikukus terlebih dahulu hingga lunak dan matang sebelum dihaluskan. *Puree* labu kuning adalah hasil dari penghalusan labu kuning yang dilakukan secara alami dengan cara pencucian labu kuning, pengupasan kulit labu kuning, lalu di kukus selama  $\pm 20$  menit untuk melunakkan daging labu kuning, kemudian dihaluskan dengan ulekan. Pembuatan *puree* labu

kuning dilakukan dengan cara dikukus supaya warna dan kandungan gizi pada labu kuning tidak hilang.

Sari kedelai adalah produk seperti susu sapi, tetapi dibuat dari ekstrak fraksi terlarut dari kedelai. Sari kedelai diperoleh dengan cara penggilingan biji kedelai yang telah direndam dalam air. Hasil penggilingan kemudian disaring untuk memperoleh filtrate, yang kemudian dididihkan dan diberi bumbu untuk meningkatkan rasanya (Endrasari, 2012). Minuman sari kedelai banyak dikonsumsi masyarakat karena banyak manfaat, salah satunya sebagai pengganti susu sapi, selain itu sari proses produksi sari kedelai mudah dan bahan relatif murah. Sari kedelai juga baik dikonsumsi bagi orang yang mengalami *lactose intolerance* (alergi terhadap laktosa) atau bagi mereka yang tidak menyukai susu sapi dan golongan vegetarian (Khamidah, 2012).

Kue lumpur labu kuning cukup layak untuk di produksi karena memiliki bahan dasar berbeda dari sebelumnya yang sudah ada. Berdasarkan data Kemenkes RI kandungan gizi pada kue lumpur yang cukup tinggi adalah kandungan energi, karbohidrat, protein, vitamin, mineral dan serat. Kandungan gizi yang cukup tinggi tersebut memiliki banyak manfaat seperti mengatasi penurunan resiko anemia, menunjang kesehatan pembuluh darah, dan mencegah stres.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan penjelasan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan kue lumpur labu kuning adalah:

1. Bagaimana cara memproduksi kue lumpur labu kuning dengan penambahan sari kedelai yang baik agar diterima oleh masyarakat?
2. Bagaimana menghitung kelayakan produksi kue lumpur labu kuning dengan penambahan sari kedelai?
3. Bagaimana strategi pemasaran produksi kue lumpur labu kuning dengan penambahan sari kedelai yang baik?
4. Bagaimana daya terima terhadap produk kue lumpur labu kuning dengan penambahan sari kedelai ?

## **1.3 Tujuan Program**

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah:

1. Mengetahui cara memproduksi kue lumpur labu kuning dengan penambahan sari kedelai yang dapat diterima oleh masyarakat.
2. Mengetahui kelayakan usaha produksi kue lumpur labu kuning dengan penambahan sari kedelai.
3. Mengetahui strategi memasarkan kue lumpur labu kuning dengan penambahan sari kedelai.
4. Mengetahui daya terima terhadap produk kue lumpur labu kuning dengan penambahan sari kedelai.

## **1.4 Manfaat Program**

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

1. Memberikan inovasi produk kue lumpur labu kuning dengan penambahan sari kedelai.
2. Meningkatkan nilai jual dari kue lumpur labu kuning dengan penambahan sari kedelai.
3. Membuka peluang bagi wirausaha baru untuk membuka bisnis kue lumpur labu kuning dengan penambahan sari kedelai.