

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris dengan sumber daya alam pertanian yang melimpah-ruah. Salah satu hasil pertaniannya adalah pisang raja. Pisang raja (*Musa paradisiaca L. var sapientum*) merupakan salah satu komoditi yang sering ditemui di tengah masyarakat. Tingkat produksi pisang raja di Indonesia cukup tinggi karena berbagai aspek yang mendukung seperti iklim, lahan, dan sumber daya manusia. Tingkat produksi pisang raja menurut data Badan Pusat Statistik (2013) perkembangan produksi nasional buah pisang meningkat dari 5.76 juta ton pada tahun 2010, 6.13 juta ton pada tahun 2011 sampai 6.19 juta ton pada tahun 2012. Data dari Pusat Kajian Hortikultura Tropika (2014) menunjukkan nilai ekspor pisang mengalami kenaikan dari 1.49 juta ton pada tahun 2012 menjadi 2.33 juta ton pada tahun 2013. Pisang merupakan komoditas unggulan yang memiliki kontribusi besar terhadap produksi buah-buahan nasional yaitu sekitar 38% diantara buah-buahan lain.

Pisang raja (*Musa paradisiaca L. var sapientum*) merupakan salah satu jenis pisang yang sering dikonsumsi di Indonesia. Selain sering dikonsumsi secara langsung, pisang raja banyak digunakan sebagai bahan utama berbagai olahan makanan seperti kripik pisang, pisang goreng, sale pisang, dan lain-lain (Utami, dkk., 2016). Di dalam buah pisang raja memiliki banyak kandungan gizi yang sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh yaitu karbohidrat, mineral, vitamin A, vitamin C, vitamin B6, pektin, dan kadar air yang tinggi namun rendah lemak dan protein. Pisang raja mengandung antioksidan dopamine dan karbohidrat sederhana kompleks yang berpotensi mengatasi kelelahan otot sebagai sumber energi (Wulandari, dkk., 2018). Komposisi kimia buah pisang raja per 100 gram porsi makanan yaitu energi 116 kkal, air 67,30 gram, karbohidrat 31,5 gram, protein 0,79 gram, lemak 0,18 gram, dan kalium 465 mg. Pisang raja juga mengandung pati sebanyak 61,3-76,5 gram/100 gram berat kering dan kandungan serat sebanyak 6,3-15,5 gram/100 gram berat kering yang berfungsi untuk kapasitas

daya ikat organik untuk meningkatkan senyawa tidak diinginkan dari bahan pangan yang berpotensi meningkatkan kelembutan tinja.

Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS), sepanjang tahun 2021 Indonesia memproduksi pisang sebanyak 8,74 juta ton dan produksinya naik 6,82 dari tahun sebelumnya. Tingginya angka produksi pisang raja di Indonesia dan penggunaannya yang masih terbatas, tidak diimbangi dengan pemanfaatannya untuk dijadikan inovasi produk pangan. Pemanfaatan pisang raja yang sering ditemui dikalangan masyarakat hanya untuk pembuatan pisang goreng, pisang aroma, kolak, dan lain-lain. Untuk menambah nilai ekonomis serta memperluas pemanfaatan pisang raja sebagai bahan makanan lain diperlukan adanya inovasi yang bervariasi, salah satunya adalah sus kering pisang raja.

Pastry merupakan hasil dari adonan yang dipanggang dengan bahan dasar telur, mentega, dan tepung terigu. Salah satu jenis *pastry* adalah sus kering. Sus kering merupakan produk *pastry* yang masuk dalam kategori *choux paste* dengan karakteristik ringan dan bervolume besar serta dikembangkan dengan kuat (*strongly leavened*). *Choux paste* merupakan adonan rebus yang lembut dengan hasil kue yang ringan dan mengembang namun kosong dibagian tengahnya (Ismayani, 2007). Sus kering adalah jenis kue kering yang berbeda dari yang lain karena proses pematangan adonan, cairan, dan lemak dilakukan sebelum dipanggang. Sus kering terbuat dari bahan dasar tepung terigu dan bahan lainnya yaitu mentega, air, telur, *baking powder*, dan garam. Sus kering menjadi kue yang disukai banyak orang karena rasanya yang enak dan teksturnya yang renyah. Inovasi terbaru produk pembuatan sus kering akan di substitusikan dengan pisang raja. Substitusi pisang raja pada sus kering dilakukan dengan cara dihaluskan.

Pemilihan judul “Produksi dan Pemasaran Sus Kering Substitusi Pisang Raja” didasari pada pemilihan pisang raja sebagai bahan tambahan produksi sus kering. Inovasi baru produk sus kering dengan penambahan pisang raja bertujuan untuk menambah nilai ekonomis pisang raja, menambah nilai gizi pada sus kering, menambah variasi produk sus kering, dan menambah daya tarik konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan dapat menjadi rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Bagaimana proses pembuatan sus kering substitusi pisang raja yang baik dan benar?
2. Bagaimana perhitungan analisa dan kelayakan usaha pada sus kering substitusi pisang raja?
3. Bagaimana strategi pemasaran pada produk sus kering substitusi pisang raja yang efektif?

1.3 Tujuan

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

1. Mengetahui proses pembuatan sus kering substitusi pisang raja yang baik dan benar.
2. Mengetahui perhitungan analisa dan kelayakan usaha pada sus kering substitusi pisang raja.
3. Mengetahui strategi pemasaran pada produk sus kering substitusi pisang raja yang efektif.

1.4 Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Menghasilkan inovasi produk sus kering dengan varian baru yang sudah ada.
2. Meningkatkan nilai ekonomis pisang raja sebagai bahan baku produksi sus kering
3. Membuka peluang usaha dalam proyek sus kering dengan berskala industri rumah tangga hingga industri berskala besar.