

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kelapa atau *Cocos nucifera* adalah tanaman perkebunan dari suku palem-paleman. Jika dikelola dengan baik, kelapa dapat menjadi komoditas yang bernilai ekonomi tinggi. Tingkat produksi tanaman kelapa pun juga cukup tinggi. Menurut data Badan Pusat Statistik (2021), tingkat produksi kelapa tepatnya di Jawa Timur pada tahun 2021 yakni sebesar 244,50 ribu ton. Kelapa merupakan salah satu bahan pangan yang banyak digunakan untuk kebutuhan sehari-hari karena setiap bagian dari tanaman kelapa dapat dimanfaatkan.

Kelapa memiliki bentuk buah yang besar dengan daging buah yang mengandung komposisi yang baik sebagai bahan pangan. Daging buah ini merupakan sumber protein yang penting dan mudah dicerna (Aziz, 2017). Banyak orang mengolah kelapa menjadi produk turunan yang dirancang untuk memperpanjang umur simpan kelapa, yang mengandung banyak kelembapan dan nutrisi. Hasil olahan dari daging kelapa salah satunya adalah kelapa sangrai. Kelapa sangrai punya banyak manfaat untuk masakan yakni sebagai pemberi rasa gurih dan harum.

Saat ini, masyarakat masih banyak yang memanfaatkan kelapa sangrai hanya untuk dijadikan produk serundeng, poyah dan kue kering sagon. Dari hal tersebut dapat diketahui bahwa penganekaragaman dari hasil pengolahan kelapa sangrai masih sedikit sehingga perlu perluasan penggunaan kelapa sangrai dengan melakukan suatu modifikasi dan inovasi yakni membuat produk jenis kue kering lainnya yang mudah dibuat dan lebih nyaman dikonsumsi seperti stik. Stik sendiri merupakan sejenis makanan kue kering ringan dan sederhana yang berbentuk pipih memanjang, gurih dan bertekstur renyah.

Selain itu, supaya lebih menarik dapat dilakukan variasi dengan menambahkan sayur supaya cemilan stik dapat menjadi makanan yang sehat dan unik. Sayur yang dapat digunakan adalah kacang panjang. Hal yang melatarbelakangi pemilihan kacang panjang adalah jumlah produksinya yang cukup melimpah namun hasil olahannya masih cenderung sedikit. Padahal, Kacang

panjang sendiri mengandung banyak manfaat dalam kesehatan, seperti antikanker, antioksidan, antivirus, antibakteri, penyakit sistem kemih, meningkatkan fungsi limpa, meningkatkan fungsi sel darah. Kacang panjang memiliki potensi ekonomi yang cukup baik. Pada tahun 2021 hasil panen kacang panjang di Jawa Timur mencapai 38.070,00 ton (BPS, 2020).

Pemilihan inovasi dengan produk stik dikarenakan stik mudah dalam proses pembuatan serta banyak ditemui dan digemari oleh masyarakat, sehingga dapat pula mempermudah dalam proses pemasaran. Stik banyak dijual di masyarakat mulai dari harga yang murah hingga terjangkau menyesuaikan jenis stik dan berat produk yang ditawarkan. Produk stik kelapa sangrai dengan penambahan kacang panjang ini memiliki sifat organoleptik yang khas dengan mengunggulkan terutama pada warna hijau dari sayur kacang panjang, rasa dan aroma yang lebih gurih yang didapat dari perpaduan beberapa bahan serta menyehatkan untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Selain itu, diharapkan mampu menarik perhatian dan minat dari para masyarakat yang menyukai camilan stik terutama untuk generasi remaja milenial.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut diatas maka rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) Stik Kelapa Sangrai dengan Penambahan Sayur Kacang Panjang adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara memproduksi Stik Kelapa Sangrai dengan penambahan Sayur Kacang Panjang yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana cara perhitungan analisa usaha produk Stik Kelapa Sangrai dengan Penambahan Sayur Kacang Panjang?
3. Bagaimana strategi pemasaran Stik Kelapa Sangrai dengan Penambahan Sayur Kacang Panjang?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas maka tujuan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini sebagai berikut:

1. Mengetahui proses pembuatan Stik Kelapa Sangrai dengan Penambahan Sayur Kacang Panjang yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui cara perhitungan analisa dan kelayakan usaha produk Stik Kelapa Sangrai dengan Penambahan Sayur Kacang Panjang yang menguntungkan.
3. Mengetahui strategi pemasaran yang tepat untuk produk Stik Kelapa Sangrai dengan Penambahan Sayur Kacang Panjang.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan inovasi pada Stik Kelapa Sangrai dengan Penambahan Sayur Kacang Panjang.
2. Meningkatkan nilai ekonomi kelapa dan kacang panjang serta mengangkat produk lokal
3. Membuka peluang wirausaha baru dalam produksi dan penjualan produk Stik Kelapa Sangrai dengan Penambahan Sayur Kacang Panjang.