

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia, terdapat berbagai macam komoditas tanaman pangan yang belum dimaksimalkan manfaatnya. Salah satu komoditas tanaman pangan tersebut adalah okra hijau. Okra hijau (*Abelmoschue esculentus L.*) merupakan salah satu sayuran bebas lemak, mengandung serat pangan tinggi yaitu 3,2 gr, kandungan vitamin C (12,4 mg), dan protein (1,69 gr), serta kandungan karbohidrat yang rendah yaitu (7 gr). Menurut Ilyas, (2022). Kandungan serat yang ada dalam okra hijau menurunkan kadar kolesterol, menurunkan resiko penyakit hati, dan dapat menurunkan resiko kanker. Menurut Agustiana dkk, (2020) tanaman okra mengandung sedikit energi dan disebut dengan gumbo karena hanya mengandung 30 kkal energi dalam 100 gram serta tidak mengandung lemak jenuh. Banyak yang tidak memahami gizi dan manfaat dari buah okra, sehingga okra masih sedikit peminat. Pemanfaatan okra hijau masih sederhana, umumnya dimanfaatkan sebagai pelengkap makanan seperti olahan tumis dan kurang pemanfaatannya dalam olahan produk lain, seperti produk *churros*. Penambahan okra hijau pada produk olahan *churros* perlu dilakukan untuk menambah keanekaragaman produk.

Churros merupakan makanan ringan yang berbentuk panjang dengan melalui cetakan yang berbentuk seperti bintang bersegi lima yang digoreng. *Churros* banyak digemari oleh masyarakat mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Tekstur lembut dan rasa *churros* yang nikmat serta lezat menjadi daya tarik tersendiri. Bahan-bahan untuk pembuatan *churros* sendiri cukup mudah didapatkan dan dengan cara pengolahan yang cukup praktis. Ketenaran *churros* yang kian *booming* di tengah masyarakat memunculkan sebuah peluang bisnis yang menjanjikan. Terbukti bahwa banyak restoran, *food court*, kedai dan lain sebagainya menyediakan menu *churros* tersebut, namun belum terdapat variasi penambahan sayuran yang dapat meningkatkan kandungan gizi pada *churross* sendiri. Pada umumnya dalam pembuatan *churros* hanya menggunakan adonan

tepung dan memiliki rasa yang ditambahkan dari luar sebagai topping untuk menegaskan rasa yang ada di dalam *churros*, sehingga *churros* dapat ditambahkan bahan lain untuk memberi variasi rasa sayuran, warna alami dan aroma yang berbeda dengan *churros* yang telah ada, salah satunya dengan penambahan okra hijau.

Berdasarkan uraian diatas, dapat dihasilkan suatu produk inovasi pembuatan *churros* dengan penambahan pasta okra hijau pada adonan. Selain memberi manfaat lebih bagi okra hijau, inovasi ini juga memberikan cara baru dalam menikmati sayuran okra hijau dalam produk bakery. Okra hijau dipilih karena masih kurang dalam pemanfaatan serta kandungan gizi tinggi yang terdapat didalamnya. Inovasi produk ini diharapkan memberikan dampak yang baik berupa pengenalan produk dan pemanfaatan okra hijau menjadi lebih beragam.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara memproduksi *churros* dengan penambahan pasta okra hijau dan daya terima konsumen?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha produksi *churros* dengan penambahan pasta okra hijau?
3. Bagaimana strategi pemasaran *churros* dengan penambahan pasta okra hijau?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah di atas maka tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui cara produksi *churros* dengan penambahan pasta okra hijau.
2. Mengetahui analisa analisa kelayakan usaha produksi *churros* dengan penambahan pasta okra hijau.
3. Mengetahui strategi pemasaran *churros* dengan penambahan pasta okra hijau.

1.4 Manfaat

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

1. Meningkatkan nilai jual dan pemanfaatan *churros* dengan penambahan pasta okra hijau.
2. Menciptakan inovasi baru dalam pembuatan *churros* yang telah ada.
3. Membuka peluang bagi masyarakat untuk berwirausaha