

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah naga merupakan buah non klimaterik yang mudah dijumpai di wilayah yang memiliki iklim tropis. Tanaman buah naga telah menjadi perhatian bukan hanya karena warna merah yang menarik dan nilai ekonominya tetapi juga karena antioksidan yang dikandungnya (Wybraniec dan Mizrahi, 2002). Tanaman buah naga masuk ke Indonesia sekitar tahun 2000, diimpor dari Thailand, kemudian dibudidayakan menjadi tanaman pertanian di beberapa daerah Yogyakarta, Malang, Mojokerto, Bogor, dan Jember (Purba 2007). Di Indonesia pertanaman buah naga terbesar terdapat di pulau Jawa (Jaya, 2009). Salah satu pusat penghasil buah naga di Indonesia berada di propinsi Jawa Timur, tepatnya di Kabupaten Jember. Berdasarkan data Unit Pelaksana Teknis Dinas (UPTD) Kecamatan Arjasa pada tahun 2014-2017. Hasil panen yang didapat yaitu 26 ton pertahunnya.

Daging buah naga mempunyai kandungan zat bioaktif yang bermanfaat bagi tubuh diantaranya antioksidan (asam askorbat, betakaroten, dan antosianin) dan mengandung serat pangan dalam bentuk pektin. Selain itu, buah naga mengandung beberapa mineral seperti kalsium, besi, dan lain-lain. Vitamin yang terdapat di dalam buah naga antara lain vitamin B1, vitamin B2, vitamin B3, dan vitamin C (Wahyuni, 2011). Buah naga masih jarang ditemukan dalam bentuk produk, kebanyakan buah naga dikonsumsi secara langsung. Oleh karena itu, perlu adanya inovasi dalam memanfaatkan buah naga yang akan menambah umur simpan serta meningkatkan nilai ekonomisnya.

Stik adalah camilan atau makanan ringan yang berbentuk panjang, pipih menyerupai tongkat yang berbahan utama tepung terigu menggunakan proses memasak digoreng (Galih, 2014). Menurut Kristiastuti dan Afifah (2013) camilan adalah makanan yang bersifat ringan, tidak mengenyangkan dan biasanya disajikan di waktu-waktu istirahat atau bersamaan dengan minuman. Menurut Pratiwi (2013), stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka atau tepung sagu, lemak, telur

serta air, yang berbentuk pipih panjang dan cara penyelesaiannya dengan cara digoreng, mempunyai rasa gurih serta bertekstur renyah. Kriteria stick yang baik adalah warna kuning keemasan, beraroma khas kue, tekstur kering dan renyah, serta rasa yang gurih. Menurut Badan Standarisasi Nasional (2000) camilan stick masuk dalam kategori makanan ringan ekstrudat. Makanan ringan ekstrudat adalah makanan ringan yang dibuat melalui proses ekstruksi dari bahan baku tepung dan atau pati untuk pangan dengan penambahan bahan makanan lain serta bahan tambahan makanan lain yang diijinkan dengan atau tanpa melalui proses penggorengan. Stik merupakan camilan yang cukup digemari masyarakat karena rasanya yang enak dan harganya yang terjangkau. Namun, stik yang ada dipasaran masih kurang bervariasi sehingga diperlukan adanya inovasi untuk menambah nilai gizi maupun ekonomis pada stik.

Penggunaan buah naga sebagai tambahan pada produksi stik dimaksudkan untuk memberi warna yang menarik dan berbeda daripada stik yang ada dipasaran. Warna dari buah naga ini diharapkan dapat menggantikan peran pewarna sintetis pada makanan sehingga lebih aman jika dikonsumsi dalam jumlah yang banyak. Selain warna, kandungan antioksidan pada buah naga diharapkan dapat menambahkan nilai gizi pada stik sehingga memiliki nilai lebih daripada stik dipasaran.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) Produksi Stik Buah Naga adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana produksi stik buah naga yang dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana menghitung kelayakan produksi buah naga?
3. Bagaimana proses pemasaran produk stik buah naga?

1.3 Tujuan

Dari rumusan masalah yang sudah teridentifikasi, maka tujuan dari adanya kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui produksi stik buah naga yang dapat diterima konsumen.
2. Melakukan perhitungan analisa usaha dan kelayakan produk stik buah naga.
3. Mengetahui metode pemasaran pada produk stik buah naga.

1.4 Manfaat

Setelah pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri ini diperoleh manfaat antara lain:

1. Menghasilkan produk stik buah naga yang diterima konsumen.
2. Memberikan variasi warna dan rasa terhadap produk stik yang sudah ada.
3. Memberikan peluang usaha baik skala besar maupun industri rumah tangga.