

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara yang mempunyai iklim tropis sehingga aneka ragam tanaman dan tumbuhan dapat berkembang di Indonesia. Salah satunya daerah Kabupaten Malang yang merupakan daerah pertanian dan perkebunan di Provinsi Jawa Timur. Menurut Badan Pusat Statistika Kota Malang (2019) produksi tanaman buah naga cukup melimpah sekitar 50-55% setiap minggu. Buah naga yang selalu dikonsumsi merupakan salah satu jenis buah naga yang berkulit dan berdaging merah. Bagian buah naga (*Dragon Fruit*) sebanyak 30-35% merupakan kulit buah yang seringkali langsung dibuang menjadi sampah atau limbah. Tanaman buah naga merupakan tanaman yang memiliki kandungan pigmen betalain yang bermanfaat baik sebagai pewarna alami.

Masyarakat biasanya mengonsumsi daging buah tetapi kulit buah naga juga tidak kalah pentingnya sebab kulit buah naga mengandung pigmen antosianin yang bersifat antioksidan. Dalam hal ini pemanfaatan limbah buah naga dilakukan dengan cara menjadikan kulit buah naga sebagai pewarna alami. Pewarna alami dari kulit buah naga ini digunakan dalam suatu produk yaitu kuping gajah. Kue kuping gajah merupakan salah satu kue tradisional dengan bentuk unik bermotif gulungan dua warna, memiliki rasa manis, enak, renyah dan asli Indonesia, bentuknya sesuai dengan namanya dan berwarna putih coklat.

Kue kuping gajah juga merupakan makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu yang sering dijadikan camilan sehari-hari, sajian pada perayaan hari besar keagamaan (Banten sodan) dan pernikahan tradisional. Kue kuping gajah diminati oleh segala umur karena rasanya yang manis dan bentuknya yang unik, namun karena semakin banyaknya produk kue-kue modern, kue kuping gajah mulai tersaingi keberadaannya. Oleh karena itu, untuk menambah minat konsumen didapatkan inovasi produk yaitu menggunakan pewarna alami dari kulit buah naga.

Pada umumnya produsen kue kuping gajah menggunakan pewarna sintetis untuk menarik perhatian konsumen. Namun, penggunaan pewarna sintesis yang

berlebihan tentu akan mengganggu kesehatan. Oleh karena itu, pada produksi kali ini menggunakan pewarna alami yaitu pewarna dari kulit buah naga. Kulit buah naga sendiri memiliki kandungan antosianin merupakan zat warna yang berperan memberikan warna ungu, berpotensi menjadi pewarna alami untuk pangan dan dapat dijadikan alternatif pewarna sintetis yang lebih aman bagi kesehatan (Artika, 2020).

Beberapa pernyataan tersebut mengindikasikan bahwa pengolahan buah naga dapat dioptimalkan sehingga tidak menghasilkan limbah (*zero waste*). Salah satu cara dengan mengolah kulit buah naga menjadi *puree* sebagai bahan makanan dan pewarna alami pada berbagai jenis produk yaitu produksi kue kuping gajah (Priska, 2015).

Dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk mengembangkan produk kue kuping gajah dengan penambahan *puree* kulit buah naga yang memiliki nilai gizi seperti kandungan antioksidan yang berfungsi untuk mencegah dan memperbaiki kerusakan sel-sel di dalam tubuh, khususnya oleh paparan radikal bebas dan kualitas yang baik bagi konsumen. Inovasi ini dapat menambah varian kue kuping gajah yang ada di Indonesia dan untuk mengurangi pemakaian pewarna sintetis pada makanan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan kue kuping gajah dengan penambahan *puree* kulit buah naga yang baik sehingga dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana menghitung kelayakan usaha kue kuping gajah dengan penambahan *puree* kulit buah naga sehingga layak untuk dipasarkan?
3. Bagaimana proses pemasaran yang baik untuk memasarkan kue kuping gajah dengan penambahan *puree* kulit buah naga?

### **1.3 Tujuan Program**

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

1. Mengetahui proses pembuatan kue kuping gajah dengan penambahan *puree* kulit buah naga yang baik sehingga disukai oleh konsumen.
2. Mengetahui analisa kelayakan usaha kue kuping gajah dengan penambahan *puree* kulit buah naga.
3. Mengetahui proses pemasaran yang baik untuk memasarkan kue kuping gajah dengan penambahan *puree* kulit buah naga.

### **1.4 Manfaat Program**

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

1. Mengembangkan dan meningkatkan usaha kue kuping gajah dengan penambahan *puree* kulit buah naga.
2. Menghasilkan inovasi kue kuping gajah dengan varian baru yang berada dipasaran yang layak jual dipasaran.
3. Membuka peluang usaha dalam usaha kue kuping gajah dengan penambahan *puree* kulit buah naga.