

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman kelor (*Moringa oleifera*) merupakan salah satu jenis tanaman tropis yang sudah tumbuh dan berkembang banyak di Indonesia. Di dunia, tanaman kelor banyak dikenal sebagai tanaman yang bergizi dan WHO telah memberitahukan bahwa tanaman kelor merupakan salah satu pangan alternatif yang dapat mengatasi masalah gizi (malnutrisi) (Broin, 2010). Kandungan yang paling dikenal pada tanaman kelor yaitu antioksidan, dimana yang mengandung antioksidan tinggi terdapat pada daun kelor (Hardiyanthi, 2015). Adapun hasil dari uji fitokimia, terdapat beberapa kandungan dalam daun kelor yang merupakan antioksidan, yaitu tanin, stereroid dan triterpenoid, flavonoid, saponin, alkaloid, dan antarquinon (Kasolo, *et al*, 2010).

Daun kelor banyak dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar hanya sebagai sayuran yang diolah menjadi masakan sayur bening. Belum banyak orang mengetahui bahwa daun kelor juga dapat dimanfaatkan sebagai tambahan nutrisi. Daun kelor digunakan sebagai bahan fortifikasi dengan terlebih dahulu diolah menjadi bentuk tepung untuk mencukup nutrisi pada produk pangan seperti *pudding*, *nugget*, *biscuit*, *cake*, *cracker*, dan hasil olahan pangan lainnya (Fitria, 2020). Maka dari itu, perlu diadakannya inovasi pangan baru dengan menggunakan daun kelor sebagai tambahan supaya kandungan nutrisi dalam daun kelor dapat memenuhi nutrisi pada tubuh. Salah satu produk pangan yang akan ditambahkan dengan daun kelor yaitu kue kering monde.

Kue kering monde merupakan salah satu jenis kue kering yang banyak disukai di kalangan masyarakat, baik anak-anak hingga orang dewasa. Selain rasanya yang enak, kue kering juga memiliki daya simpan lebih lama dibandingkan dengan kue basah. Kue kering monde memiliki bentuk kue yang unik yaitu bulat dengan tambahan *chocochip* ditengah kue, memiliki tekstur yang renyah, dan rasanya yang manis. Dan kue kering monde ini baru ada sejak tahun 2021 di daerah Jember. Tetapi belum adanya inovasi dengan ditambahkan dengan tepung daun

kelor. Hal ini dapat dijadikan inovasi pangan baru yaitu produk kue kering monde dengan penambahan tepung daun kelor. Inovasi produk pangan baru tersebut dapat dijadikan sebagai peluang usaha, dikarenakan masih belum adanya produk tersebut di pasaran.

Produk inovasi pangan baru kue kering monde yang ditambahkan dengan tepung daun kelor memiliki banyak manfaat seperti meningkatkan kandungan gizi pada produk, meningkatkan variasi produk kue monde yang sehat, serta memenuhi kebutuhan nutrisi pada tubuh.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut diatas, maka rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini sebagai berikut :

- a. Bagaimana cara pembuatan kue kering monde dengan penambahan tepung daun kelor?
- b. Bagaimana analisa kelayakan usaha produksi kue kering monde dengan penambahan tepung daun kelor?
- c. Bagaimana strategi pemasaran kue kering monde dengan penambahan tepung daun kelor?

1.3 Tujuan

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

- a. Mengetahui cara memproduksi kue kering monde dengan penambahan tepung daun kelor
- b. Mengetahui analisa kelayakan usaha produksi kue kering monde dengan penambahan tepung daun kelor
- c. Mengetahui strategi pemasaran kue kering monde dengan penambahan tepung daun kelor

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang didapatkan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini sebagai berikut :

- a. Meningkatkan nilai jual dan pemanfaatan daun kelor sebagai olahan pangan
- b. Menghasilkan variasi kue kering monde yang diterima masyarakat
- c. Membuka peluang usaha baik usaha kecil atau besar dalam produksi kue kering monde dengan tepung daun kelor sebagai tambahan