

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bagi masyarakat lokal di Indonesia *syzygium polyanthum* atau yang lebih dikenal dengan nama daun salam, cukup mudah ditemukan di pasar dan sebagai salah satu jenis tumbuhan yang dapat ditemukan di pekarangan rumah. Bagi masyarakat di Indonesia, daun salam merupakan salah satu bumbu utama pada pembuatan nasi kuning, sayur asam, dan rendang (De Guzman and Siemonsma 1999). Penambahan bumbu pada berbagai macam masakan secara umum berfungsi untuk menambah cita rasa, aroma, daya simpan, dan pewarna.

Kandungan utama pada daun salam meliputi saponin, triterpen, flavanoid, tanin, polifenol, dan alkaloid. Flavanoid yang terkandung dalam daun salam memiliki efek antimikroba, antioksidan, dan antikarsinogenik. Selain itu, flavanoid pada daun salam dapat menghambat kerja enzim xanthine oxidase yang dapat menghambat pembentukan asam urat dalam tubuh (Sabir, 2003).

Penggunaan daun salam yang masih sebatas bumbu masakan di Indonesia dari tahun ke tahun, dan tidak diimbangi dengan pemanfaatannya untuk dijadikan inovasi baru pada produk pangan. Untuk menambah nilai ekonomis serta memperluas pemanfaatan daun salam sebagai bahan tambahan makanan lain. Untuk menambah inovasi yang bervariasi, salah satunya kue ulat sutra dengan penambahan ekstrak daun salam.

Suhardjito (2005) menyatakan bahwa kue rasanya manis, ada juga yang gurih atau asin. Terbuat dari tepung terigu, lemak, telur, gula yang dicampur kemudian dicetak di atas loyang atau langsung digoreng. Proses pembuatan kue ini sederhana, sebab tidak memerlukan pengembang, tidak memerlukan pula keahlian khusus, tidak memerlukan waktu yang lama, dan dapat memberikan keuntungan berupa waktu, tenaga dan biaya.

Kue ulat sutra merupakan salah satu jenis makanan ringan sebagai cemilan dan juga teman untuk minum teh. Bahan utama kue ulat sutra terdiri dari tepung beras ketan, telur ayam, penyedap rasa,. Bentuknya yang seperti ulat, karena pada

proses pencetakan menggunakan cetakan dawet yang menghasilkan bentuk spiral. Kue ulat sutra dimasak dengan cara digoreng menggunakan minyak, tekstur yang didapatkan yaitu renyah, dan rasanya gurih. Kue ulat sutra atau di kota Salatiga dikenal dengan sebutan “manggaran” dan di Jawa Timur lebih dikenal dengan nama “unthuk yuyu” (Sri Suhartini dan Nur Hidayat, 2005).

Pemilihan judul “Produksi dan Pemasaran Kue Ulat Sutra Dengan Penambahan Ekstrak Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*)” didasari oleh kurangnya pemanfaatan daun salam sebagai bahan tambahan produk makanan seperti kue kering. Inovasi baru pada produk kue ulat sutra dengan menambahkan ekstrak daun salam bertujuan untuk menambah nilai ekonomis daun salam, menambah nilai gizi pada kue ulat sutra, mengurangi penggunaan daun salam sebagai jamu, mengurangi penggunaan pewarna makanan sintetis, dan menambah daya tarik konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan diatas, maka rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan Kue Ulat Sutra Dengan Penambahan Ekstrak Daun Salam (*Syzygium Polyanthum*) adalah :

1. Bagaimana cara memproduksi kue ulat sutra dengan penambahan ekstrak daun salam (*Syzygium Polyanthum*) dengan baik agar diterima dimasyarakat?.
2. Bagaimana cara menghitung kelayakan usaha pada produksi ulat sutra dengan penambahan ekstrak daun salam (*Syzygium Polyanthum*)?.
3. Bagaimana cara pemasaran hasil produksi ulat sutra dengan penambahan ekstrak daun salam (*Syzygium Polyanthum*)?.

1.3 Tujuan

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

1. Mengetahui cara memproduksi kue ulat sutra dengan penambahan ekstrak daun salam (*Syzygium Polyanthum*) agar diterima masyarakat.
2. Mengetahui kelayakan usaha produksi kue ulat sutra dengan penambahan ekstrak daun salam (*Syzygium Polyanthum*).

3. Mengetahui cara memasarkan produk kue ulat sutra dengan penambahan ekstrak daun salam (*Syzygium Polyanthum*) dengan tepat.

1.4 Manfaat

Manfaat yang didapatkan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Dapat meningkatkan nilai jual dan pemanfaatan daun salam sebagai olahan makanan.
2. Meberikan varian baru pada produk kue ulat sutra.
3. Membuka peluang usaha untuk memproduksi olahan daun salam.