

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara tropis yang menghasilkan beragam jenis sayuran. Salah satu komoditas sayuran yang melimpah dengan harga jual yang murah adalah labu siam (*Sechium edule*). Labu siam atau jipang (*Sechium edule*) banyak ditemui di pasar-pasar tradisional. Labu siam mempunyai banyak manfaat terutama untuk kesehatan antara lain sebagai penurun hipertensi karena kandungan potasiumnya yang tinggi (277mg/160g). Kandungan nutrisi pada 160 gram labu siam antara lain 277 mg kalium (potasium), 0.176 mg tembaga, 0.189 mg Vitamin B6, 12.8 mg Vitamin C, 0.653 mg Vitamin B5, 29 µg B9 (asam folat), 4.5 g serat pangan total and 0.27 mg Mangan. Disamping itu juga asam amino 0.013 g triptofan, 0.05 g threonin, 0.053 g isoleusin, 0.093 g leusin dan 0.048 g lisin (Endang, 2017) .

Buah labu siam tergolong dalam sayuran yang bisa diolah menjadi berbagai macam masakan. Masyarakat umumnya memanfaatkan labu sebagai sayur berkuah atau tumis (Soedarya, 2009). Banyak yang enggan menyantap labu siam karena dianggap tidak memiliki gizi. Padahal labu siam memiliki banyak khasiat bagi kesehatan tubuh (Dinas Pertanian Tanaman Pangan Dan Hortikultura, 2012). Labu siam mempunyai efek diuretik yang dapat mengurangi penumpukan cairan dalam tubuh serta baik bagi penderita asam urat dan diabetes mellitus (Putri, 2012). Efek diuretik adalah efek yang ditimbulkan oleh suatu agen yang dapat meningkatkan volume urin.

Salah satu upaya dalam meningkatkan kesukaan masyarakat dalam mengkonsumsi labu siam dan mengurangi tingkat kerusakan pada labu siam adalah dengan cara mengolahnya sebagai stik. Kerusakan buah labu siam pasca panen banyak ditemui karena terbatasnya produk olahan yang ada di pasaran. Buah labu siam yang telah dipanen dan tidak segera diolah akan menjadi tua, mengeras dan tumbuh tunas. Pada saat itulah buah labu tidak dapat di masak untuk sayur sehingga tidak bisa bermanfaat. Stik labu siam ini menggunakan labu siam yang cukup tua, mulai mengeras dan belum tumbuh tunas. Pemilihan labu

siam yang agak tua ini bertujuan agar saat proses pengeringan labu siam tidak banyak menyusut. Karena labu yang masih muda dan segar jika di keringkan akan cepat menyusut dan bobotnya berkurang drastis.

Stik adalah suatu produk olahan pangan yang terbuat dari tepung terigu dengan ditambahkan bahan lainnya sebagai campuran seperti labu siam. Stik digemari oleh masyarakat karena memiliki tekstur renyah dan memiliki rasa umumnya gurih sehingga cocok untuk dijadikan sebagai camilan. Inovasi penambahan labu siam pada stik ini akan meningkatkan nilai gizi, rasa hingga tampilan yang baru. Dengan ditambahkan labu siam kering akan membentuk rasa stik yang enak dan digemari. Perpaduan rasa gurih bawang, nutrisi labu siam dan rasa yang sedikit manis alami pada labu siam dapat digunakan menjadi alternatif untuk membuat konsumen lebih tertarik untuk mengkonsumsi camilan sehat ini.

Untuk memberikan variasi terhadap rasa stik maka ditambahkan tiga macam rasa penunjang yaitu rasa pedas, barbekiu, dan keju. Rasa-rasa ini didapatkan dari bubuk tabur yang biasa digunakan pada makanan. Bumbu tabur yang diberikan dapat meningkatkan rasa, aroma dan kenampakan produk menjadi lebih enak, lebih beraroma khas dan lebih menarik.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi stik labu siam dengan berbagai varian rasa yang dapat diterima oleh konsumen ?
2. Bagaimana menghitung analisa biaya dan kelayakan usaha produk stik labu siam dengan berbagai varian rasa sehingga layak untuk dipasarkan?
3. Bagaimana strategi pemasaran yang tepat untuk produk stik labu siam dengan berbagai varian rasa?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui formulasi yang tepat dalam proses produksi stik labu siam dengan berbagai varian rasa yang dapat diterima oleh konsumen
2. Mengetahui analisa biaya dan kelayakan usaha produk stik labu siam dengan berbagai varian rasa sehingga produk layak untuk dipasarkan
3. Mengetahui cara pemasaran produk stik labu siam dengan berbagai varian rasa agar diterima oleh konsumen.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari adanya kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Meningkatkan nilai ekonomi labu siam sebagai bahan baku produksi stik labu siam dengan varian rasa agar dinikmati masyarakat
2. Membuka peluang usaha produk stik labu siam dengan varian rasa untuk skala rumah tangga hingga skala besar.