

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang merupakan salah satu buah tropis yang paling banyak ditemukan dan dikonsumsi di Indonesia. Produksi pisang di Indonesia adalah yang tertinggi dibandingkan dengan buah lain seperti mangga dan jeruk, dengan produksi mencapai 6,8 juta ton pada tahun 2014 (Martiansyah, 2014). Kandungan serat yang tinggi pada pisang dapat membuat rasa kenyang lebih lama dikarenakan sistem pencernaan membutuhkan waktu yang lama untuk mencernanya.

Sifat pisang yang mudah browning menyebabkan pisang tidak dapat dikonsumsi dengan waktu simpan yang cukup lama. Pisang dapat dimanfaatkan menjadi berbagai macam olahan salah satunya bolu kukus pisang. Bolu pisang ini terbuat dari daging buah pisang yang matang yang telah dikupas. Bolu pisang ini adalah produk olahan dengan bahan baku utama yaitu pisang yang sangat mudah didapatkan dengan harga yang terjangkau.

Tepung Mocaf (*modified cassava flour*) adalah tepung singkong yang proses pembuatannya dilakukan secara fermentasi. Prinsip fermentasi ini menggunakan prinsip memodifikasi sel singkong secara fermentasi oleh bakteri asam laktat (Murtiningsih dan Suyati, 2011). Tepung mocaf mempunyai warna yang lebih putih dibandingkan dengan tepung singkong biasa karena kandungan proteinnya sedikit lebih rendah daripada kandungan protein tepung singkong biasa (Adry, 2013).

Tepung mocaf memiliki keunggulan untuk kesehatan antara lain memiliki kandungan serat terlarut (*soluble fiber*) yang jauh lebih banyak dibandingkan dengan tepung galek, memiliki kandungan mineral (kalsium) yang lebih tinggi dibandingkan padi dan gandum, memiliki daya kembang yang setara dengan gandum tipe II (kadar protein menengah), serta memiliki daya cerna yang jauh lebih baik dan cepat dibandingkan dengan tepung tapioka. (Damayanti, 2014).

Bolu pada umumnya menggunakan 100% tepung terigu sebagai bahan dasar. Dengan memodifikasi sedikit penggunaan bahan pembuatan bolu, dapat dihasilkan bahwa bolu dapat ditambahkan beberapa bahan yang dapat menambah cita rasa,

aroma, serta komponen yang terkandung didalamnya. Dalam kasus ini, penambahan yang ditambahkan yaitu buah pisang dan tepung mocaf (Rizta, 2021). Bolu pisang kukus yang dijual di pasaran kebanyakan masih menggunakan tepung terigu sebagai bahan pengisi dan pengikat. Inovasi substitusi tepung mocaf pada bolu pisang kukus ini kombinasi antara tepung terigu dengan tepung mocaf sehingga dapat menghasilkan tekstur bolu pisang yang berbeda dan unik. Pemilihan substitusi ini dikarenakan tepung mocaf terbuat dari singkong, yang hasil produksinya di Indonesia sangat melimpah.

Adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk menciptakan inovasi baru yaitu bolu pisang kukus dengan substitusi tepung mocaf yang dapat dinikmati oleh seluruh kalangan masyarakat bahkan dapat dikonsumsi oleh orang yang menerapkan program diet dan sebagai daya tarik konsumen dikarenakan keunikan dari bolu pisang yang belum pernah dijumpai dipasaran. Inovasi ini juga diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis pisang dan singkong sebagai bahan dasar mocaf dari produk bolu pisang kukus .

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan bolu pisang kukus dengan substitusi tepung mocaf dan daya terima konsumen?
2. Bagaimana menghitung analisis biaya dan kelayakan usaha produk bolu pisang kukus substitusi tepung mocaf sehingga layak untuk dipasarkan?
3. Bagaimana metode pemasaran yang tepat untuk produk bolu pisang kukus substitusi tepung mocaf?

1.3 Tujuan

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

1. Mengetahui formulasi yang tepat dalam proses pembuatan bolu pisang kukus substitusi tepung mocaf yang dapat diterima konsumen

2. Mengetahui analisis biaya dan kelayakan usaha produk bolu pisang kukus substitusi tepung mocaf sehingga layak untuk dipasarkan
3. Mengetahui metode pemasaran produk bolu pisang kukus substitusi tepung mocaf agar diterima oleh konsumen

1.4 Manfaat

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

1. Meningkatkan nilai ekonomi pisang sebagai bahan baku produksi bolu pisang kukus substitusi tepung mocaf
2. Membuka peluang usaha produk bolu pisang kukus substitusi tepung mocaf untuk skala rumah tangga hingga skala besar