

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1. Latar Belakang**

Buah naga merah merupakan salah satu jenis buah tropis yang mengandung zat gizi makro dan mikro yang dibutuhkan manusia. Buah naga merah biasanya dikonsumsi oleh masyarakat secara langsung atau juga dapat dibuat jus buah naga sebagai minuman yang baik bagi kesehatan diantaranya vitamin C (menambah kelicinan, kehalusan kulit serta mencegah jerawat), Vitamin B1 (menjaga panas tubuh), Vitamin B2 (menambah selera), Vitamin B3 (menurunkan kadar kolesterol), betasianin, fosfor, kalsium, gula sederhana, protein, serat dan likopen. Total kandungan polifenol buah naga merah segar sebesar  $86,129 \pm 17,016$  (mg/0,5 asam galat), dan total flavonoid sebesar  $2,3 \pm 0,2$  (mg/g katekin) (Maigoda, T. C, dkk., 2016). Beberapa manfaat konsumsi buah naga terhadap kesehatan adalah sebagai antioksidan yaitu mencegah serangan radikal bebas yang dapat menyebabkan penyakit kanker dan masalah kesehatan lainnya, mengontrol gula darah terutama bagi penderita diabetes tipe 2, menurunkan tekanan darah, menetralkan racun, menjaga kesehatan mata, melancarkan pencernaan dan menurunkan berat badan (Yanti R, dkk., 2015).

Diversifikasi produk merupakan salah satu bentuk dari strategi pengembangan produk. Banyak produk diversifikasi dari olahan buah naga contohnya seperti, sirup buah naga merah, sari buah naga merah, selai buah naga merah, dan juga permen buah naga merah. Salah satu diversifikasi produk buah naga merah pada tugas akhir ini yakni kerupuk buah naga merah. Kerupuk buah naga merah ini merupakan salah satu diversifikasi produk kerupuk dengan mengembangkan salah satu buah-buahan yaitu buah naga merah untuk dijadikan bahan tambahan dalam proses pembuatan kerupuk buah naga merah. Selain itu kerupuk buah naga merah ini juga dapat meningkatkan keberagaman produk olahan buah naga serta meningkatkan harga jual produk buah naga.

Kerupuk merupakan salah satu jenis makanan ringan yang sangat digemari oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Baik anak-anak hingga orang lanjut usia sangat menggemari makanan tersebut. Biasanya kerupuk dikonsumsi sebagai camilan atau sebagai makanan pendamping saat makan nasi. Asal mula kerupuk belum diketahui dari negara mana. Sebab kerupuk tidak hanya di kenal atau dikonsumsi di Indonesia melainkan juga dikonsumsi dinegara-negara Asia lainnya. Besar kemungkinan jenis makanan yang satu ini berasal dari negara Cina, yang disebar-luaskan dengan adanya perdagangan dan perpindahan penduduk Cina ke negara-negara Asia lainnya (Koswara, 2009).

Kerupuk yang ada dipasaran terbuat dari adonan tepung tapioka atau tepung beras yang dicampur dengan garam, bawang putih dan bumbu-bumbu yang lain, kemudian adonan tersebut direbus hingga matang lalu dipotong tipis-tipis dan kemudian digoreng diatas minyak panas. Sumber gizi yang terbesar dari kerupuk berasal dari pati yang banyak mengandung karbohidrat (Koswara, 2009). Secara garis besar pembuatan kerupuk iris yaitu pencampuran bahan baku, pembuatan adonan, pembentukan (berupa silinder), pengukusan, pendinginan, pengirisan, pengeringan.

Pengeringan merupakan salah satu proses yang penting pada pembuatan kerupuk buah naga merah, karena pengeringan berfungsi untuk menghilangkan kadar air yang terdapat pada adonan kerupuk yang nantinya berpengaruh pada saat proses penggorengan dan juga proses penyimpanan. Menurut Winarno (1980), Pengeringan adalah proses pengeluaran kadar air untuk memperoleh kadar air tertentu. Semakin sedikit kadar air yang terdapat pada adonan kerupuk maka kerupuk akan tahan lama, saat proses penyimpanan berlangsung karena jika kerupuk masih banyak mengandung kadar air, maka sangat memungkinkan adanya mikroba yang tumbuh. Mikroba tidak dapat berkembang tanpa adanya Aw (aktivitas air). Mikroba mempunyai kebutuhan Aw (aktivitas air) yang berbeda-beda, maka dari itu salah satu cara untuk mengawetkan kerupuk adalah dengan menurunkan Aw (aktivitas air) pada kerupuk tersebut.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) merupakan salah satu kegiatan mahasiswa untuk menuntaskan tugas akhir. Proyek Usaha Mandiri ini pada dasarnya mengembangkan berbagai macam produk olahan pangan dengan tujuan untuk kegiatan proses produksi produk kerupuk buah naga merah yang kaya akan antioksidan.

### **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang timbul dan menjadi kendala adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan kerupuk buah naga merah yang optimal sehingga dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana cara pemasaran kerupuk buah naga merah agar diterima konsumen?
3. Bagaimana analisa kelayakan usaha kerupuk buah naga merah yang layak untuk dipasarkan?

### **1.3. Tujuan**

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

1. Untuk mengetahui proses pembuatan kerupuk buah naga merah dengan hasil yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Untuk mengetahui cara memasarkan yang baik kerupuk buah naga merah kepada konsumen.
3. Untuk mengetahui kelayakan usaha kerupuk buah naga merah yang layak untuk dipasarkan.

### **1.4. Manfaat**

Manfaat yang diperoleh dengan adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa dalam melakukan produksi dan pemasaran kerupuk buah naga merah.
2. Sebagai media pembelajaran mahasiswa terhadap bidang kewirausahaan.
3. Dapat menumbuhkan jiwa kewirausahaan pada mahasiswa.