

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bondowoso merupakan salah satu daerah yang memiliki sumber daya alam yang tinggi seperti halnya pertanian dan perkebunan yang membentang disetiap pelosok desa di bondowoso. Bondowoso sebagian besar digunakan untuk ladang atau tanah kering. Penggunaan lahan kering/ladang sangat cocok untuk pertanian. Salah satunya adalah petani singkong. Singkong (*Manihot Esculenta*) merupakan makanan pokok ketiga setelah padi dan jagung bagi masyarakat Indonesia. Tanaman ini dapat tumbuh sepanjang tahun didaerah tropis dan memiliki daya adaptasi yang tinggi terhadap kondisi berbagai tanah. Tanaman ini memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap. Kandungan kimia dan zat gizi pada singkong adalah karbohidrat, lemak, protein, serat makanan, vitamin (B1, C), mineral (Fe, F, Ca), dan zat non gizi, air. Selain itu, umbi singkong mengandung senyawa non gizi tanin (Soenarso, 2004).

Bagian dari tanaman singkong yang dapat dimanfaatkan adalah daun dan akar-akar yang menebal membentuk umbi. Bagian umbi ini yang banyak mengandung zat tepung atau pati. Umbi singkong merupakan akar pohon dengan rata-rata panjang 50-80 cm tergantung dari varietasnya dan berwarna putih kekuning-kuningan, mutu singkong dipengaruhi jenis, umur, tumbuh, perawatan, dan pemupukan pada masa budi daya (Lidiasari, 2006). Jenis singkong yang digunakan untuk produksi tepung mocaf sebaiknya dipilih dari varietas unggul, yaitu memiliki kadar pati yang tinggi, rendemen yang tinggi, kadar air rendah, kulit tipis dan mudah dikupas, warna putih dan ukurannya tidak terlalu kecil. Pada dasarnya semua jenis singkong dapat diolah dan diproduksi menjadi tepung mocaf, tetapi jenis singkong akan berpengaruh pada mutu dan hasil produksi tepung mocaf (Salim, 2011).

Tepung singkong adalah tepung yang dibuat dari bagian umbi singkong yang dapat dimakan melalui penepungan. Singkong tergolong bahan industri yang penting di Indonesia. Dari segi komposisi kandungan zat makanannya ternyata singkong mengandung karbohidrat yang paling tinggi dibandingkan umni-umbian lainnya, namun kandungan protein relative lebih rendah (Lingga, 1992).

Tepung singkong dapat dikembangkan menjadi produk olahan pangan yang prospektif diantaranya adalah *Croissant*. Produk *Croissant* bias menggunakan tepung singkong karena didalam tepung singkong mengandung kandungan pati yang tinggi. Karena *Croissant* tidak perlu mengembang dan tidak menggunakan ragi hanya disusun oleh adonan dasar dan lemak roll-in (pelapis).

Dengan demikian umbi singkong menjadi peluang produk bondowoso untuk mengembangkan perekonomian petani singkong yang disukai dan dicari oleh konsumen. Namun faktanya pemanfaatan singkong oleh masyarakat bondowoso belum maksimal. Seiring dengan perkembangan bahwa makanan bukan hanya menjadi kebutuhan untuk menghilangkan lapar atau selera makan namun juga menjadi life style. Sehingga perlu adanya inovasi terbaru dalam memanfaatkan singkong sebagai salah satu bahan dalam produk. Berdasarkan Uraian diatas, maka akan dilakukan penginovasian produk dengan memanfaatkan tepung singkong sebagai bahan tambahan.

Oleh karena itu, pemanfaatan singkong dalam produk *croissant* singkong adalah pengolahan singkong menjadi tepung singkong sebagai substitusi tepung singkong yang mempunyai tujuan mengurangi ketergantungan konsumen terhadap penggunaan tepung terigu.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara pembuatan *Croissant* singkong ?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha dari *Croissant* singkong ?
3. Bagaimana hasil uji organoleptik dari *Croissant* singkong ?
4. Bagaimana cara memasarkan *Croissant* singkong ?

1.3 Tujuan

1. Agar Mahasiswa dapat mengetahui proses pembuatan *Croissant* singkong dengan prosedur.
2. Agar Mahasiswa dapat memasarkan dan menganalisa biaya dari usaha *Croissant* singkong.
3. Agar Mahasiswa dapat mengetahui tingkat kesukaan terhadap *Croissant* singkong.
4. Agar Mahasiswa dapat memasarkan *Croissant* dengan baik