

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara agraris dengan potensi sumber daya dan daya dukung yang sangat besar. Berbagai macam jenis sayuran dan buah-buahan yang terbukti berperan penting dalam mendukung kesehatan tubuh karena mengandung banyak vitamin dan mineral (Novary, 1999). Indonesia unggul dalam sumber daya alam yang berlimpah, dan sumber daya manusia secara kualitas dan kuantitas, sehingga bisa memberi peluang untuk menumbuhkan industri nasional terutama agroindustri. Salah satu komoditas pertanian yang mempunyai potensi untuk dikembangkan dalam agroindustri adalah buah pisang. Buah pisang sudah dikenal oleh masyarakat Indonesia. Pemanfaatan buah pisang sebagian besar dikonsumsi segar (buah matang), sebagian lagi dibuat sayur dan diolah dalam berbagai bentuk olahan makanan dan minuman, salah satu jenis buah-buahan tropis pisang masih berpotensi untuk dikembangkan, baik dalam bentuk segar maupun produk olahan (Dianti et al., 2014).

Suhardi dan Musdalifah dkk (2018) mengatakan bahwa pisang merupakan salah satu tanaman pangan yang sudah cukup populer. Penggunaannya banyak, dapat dibuat aneka makanan dengan cara direbus maupun digoreng, dibuat kerpik, dibuat sale, dan lain-lain. Salah satu produk makanan unggulan dari Bojonegoro yang terbuat dari olahan buah pisang adalah ledre pisang. Ledre pisang merupakan makanan yang berbentuk seperti gulungan, yang mana makanan ini telah lama ada di Bojonegoro sejak dulu dan cara pembuatannya masih tradisional. Makanan ini mempunyai bentuk seperti astor yang mana panjang ledre sekitar 10 cm dengan diameter lebih 1,5 cm. Berat Ledre ini cukup ringan dengan warna coklat muda, ledre memiliki rasa tidak terlalu manis dengan aroma pisang yang khas, renyah dan gurih ketika digigit. Buah pisang yang digunakan dalam pembuatan ledre adalah buah pisang raja, buah ini dipilih dikarenakan memiliki rasa yang manis dan juga aroma harum ketika matang. Buah pisang yang dipakai sebagai bahan baku utama haruslah yang benar-benar telah matang.

Labu kuning banyak dibudidayakan di Indonesia dan memiliki tingkat produksi yang relative tinggi. Berdasarkan badan statistik produksi labu kuning di Indonesia dari antara tahun 2010-2014 mengalami peningkatan tiap tahunnya yaitu berkisar 369.84-523.063 ton. Namun, pemanfaatan labu kuning di kalangan masyarakat masih sangat sederhana yang penyajiannya masih dalam bentuk buah utuh. Selama ini buah labu kuning hanya dimanfaatkan sebagai kolak, dodol atau hanya dikonsumsi sebagai sayuran (Purwanto *et al*, 2013). Menurut Rahmi *et al* (2011), labu kuning juga dapat digunakan sebagai bahan pewarna alami seperti dalam pembuatan mie basah. Hal ini disebabkan karena labu kuning mengandung pigmen karotenoid. Purwanto *et al* (2013) memanfaatkan labu kuning untuk pembuatan tepung labu kuning sebagai salah satu alternatif olahan dari labu kuning. Tepung labu kuning dapat digunakan sebagai bahan baku atau bahan substitusi dalam pembuatan roti, kue, dan jenis makanan lainnya.

Ledre dengan penambahan tepung labu kuning merupakan inovasi baru dalam bidang pangan. Hal ini dapat mengurangi penggunaan tepung terigu maupun tepung beras yang merupakan bahan dasar pembuatan ledre. Selain itu penggunaan tepung labu kuning dapat menambah nilai ekonomis dari labu kuning dan memberikan nilai tambah sumber daya pangan lokal baru. Oleh sebab itu perlu diadakan Proyek Usaha Mandiri (PUM)

1.2. Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan ledre dengan penambahan tepung labu kuning adalah:

1. Bagaimana cara pembuatan ledre dengan penambahan tepung labu kuning yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen ?
2. Bagaimana memproduksi dan menghitung kelayakan produksi ledre dengan penambahan tepung labu kuning?
3. Bagaimana metode pemasaran pembuatan ledre dengan penambahan tepung labu kuning?

1.3. Alternatif Pemecahan Masalah

Masalah yang telah dirumuskan dapat dipecahkan dengan alternatif pemecahan sebagai berikut:

1. Membuat produk pembuatan ledre dengan penambahan tepung labu kuning yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Memproduksi dan menghitung kelayakan pembuatan ledre dengan penambahan tepung labu kuning.
3. Melakukan survei pasar dan memasarkan ledre dengan penambahan tepung labu kuning secara online langsung.

1.4. Tujuan Program

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

1. Mengetahui teknik pembuatan pembuatan ledre dengan penambahan tepung labu kuning yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Memproduksi dan menghitung kelayakan pembuatan ledre dengan penambahan tepung labu kuning.
3. Mengetahui proses pemasaran yang efektif pembuatan ledre dengan penambahan tepung labu kuning.

1.5. Manfaat Program

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Memberikan variasi terhadap produk ledre dengan penambahan tepung labu kuning .
2. Meningkatkan nilai guna dari tepung labu
3. Membuka peluang munculnya wirausaha dalam pembuatan ledre dengan penambahan tepung labu kuning baik skala besar maupun industri.