

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Cireng adalah singkatan dari aci digoreng dalam Bahasa sunda. Makanan ringan ini pertama kali dibuat oleh masyarakat daerah jawa barat dengan cara mencampur adonan yang berbahan dasar tapioka dan kemudian digoreng. Cireng sering dikonsumsi sebagai jajanan dan disukai oleh semua kalangan masyarakat mulai dari anak-anak, remaja hingga orang dewasa.

Untuk memperbaiki cita rasa dan ketertarikan konsumen pada produk cireng, para pengusaha cireng telah melakukan banyak cara untuk menjadikan cireng yang bervariasi. Cireng banyak divariasikan mulai dari bentuk sampai warna. Cireng dan bentuk aneka warna ini bertujuan untuk menambah daya tarik dan nilai gizi cireng terutama bagi anak-anak. Namun dalam pembuatan cireng aneka warna masih menggunakan pewarna buatan. Sementara itu pewarna buatan ditakutkan mengandung senyawa kimia yang membahayakan bagi kesehatan apabila dikonsumsi secara terus menerus. Pewarna alami yang digunakan pada produk cireng, dapat berasal dari wortel.

Wortel (*Daucus carota L.*) adalah jenis tanaman sayuran yang berasal dari umbi, berwarna kuning kemerahan atau jingga kekuningan, rasanya gurih, renyah dan sedikit manis. Wortel memiliki peranan penting bagi tubuh, karena wortel memiliki kandungan  $\alpha$  dan  $\beta$ -karoten. Kedua jenis karoten ini penting dalam gizi manusia sebagai provitamin A. Senyawa  $\beta$ -karoten dalam tubuh diubah menjadi vitamin A yang berperan dalam menjaga pertahanan dan kekebalan tubuh, menjaga kesehatan kulit, paru-paru, dan membantu pertumbuhan sel-sel baru.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dilakukan penambahan pasta wortel pada cireng. Penambahan pasta wortel pada cireng diharapkan dapat menambah variasi, meningkatkan nilai ekonomis dan dapat menambah nilai gizi pada cireng. Selain itu produk ini dapat menarik perhatian kalangan masyarakat yang awalnya tidak menyukai sayuran menjadi suka mengonsumsi sayuran.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah:

1. Bagaimana proses pembuatan cireng dengan substitusi wortel yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana mengetahui hasil analisa usaha produksi cireng dengan substitusi wortel?
3. Bagaimana teknik pemasaran produksi cireng dengan substitusi wortel?
4. Bagaimana pengaruh sifat organoleptik cireng dengan substitusi wortel?

## **1.3 Tujuan**

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

1. Bagaimana proses pembuatan cireng dengan substitusi wortel yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Bagaimana mengetahui hasil analisa usaha produksi cireng dengan substitusi wortel.
3. Bagaimana teknik pemasaran produksi cireng dengan substitusi wortel.
4. Bagaimana pengaruh sifat organoleptik cireng dengan substitusi wortel.

## **1.4 Manfaat**

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

1. Mengetahui proses pembuatan cireng dengan substitusi wortel.
2. Menghasilkan cireng dengan inovasi baru yang digemari oleh masyarakat.
3. Membuka peluang wirausaha baru dalam memproduksi cireng dengan substitusi wortel.
4. Memberikan nilai gizi lebih pada produk cireng dengan substitusi wortel.