

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah naga merupakan tanaman kaktus dari famili Cactaceae dengan subfamily Cactoidea, yang terdiri dari buah naga daging putih, buah naga daging merah, buah naga daging super merah dan buah naga kulit kuning daging putih. Buah naga memiliki rasa yang menyegarkan pada bagian daging buahnya. Sebagai penciri buah naga memiliki kulit buah semacam sisik naga (bracts atau scales) menyerupai sisik kulit naga (Mizrahi et al., 2002). Saat ini, di Indonesia maupun negara-negara Asia dan Amerika latin telah meningkatkan luas areal tanamnya, sehingga akan meningkatkan jumlah produksinya. Pada tingkat produksi tertentu diperkirakan kebutuhan buah naga yang terolah agar dapat memperpanjang masa simpannya akan sangat diperlukan.

Peran buah naga sebagai tanaman berkhasiat obat merupakan hal yang sudah diyakini kebenarannya. Buah naga sangat berperan dalam membantu proses pencernaan, mencegah kanker colon dan diabetes, mengandung substansi yang mampu menetralkan racun (logam berat), menurunkan kadar kolesterol dan tekanan darah selain mencegah batuk dan asma. Karena peran yang begitu penting sebagai tanaman obat, maka kesegaran dan sedikitnya perubahan fisik serta biologisnya sangat diperlukan didalam proses pengolahan. Oleh sebab itu pengolahan dengan peningkatan aktivitas air dengan penambahan gula menjadi sangat penting dan strategis untuk dilaksanakan (Ariyanto, 2006).

Warna merah suatu sari buah mengindikasikan adanya kandungan antioksidan yang tinggi, oleh sebab itu, maka penggunaan warna alami dengan buah naga dapat dilakukan untuk pembuatan dodol, sehingga dodol yang dihasilkan memiliki kekhasan dalam warna yaitu warna ungu, disamping kandungan nutrisinya yang baik untuk kesehatan, karena buah naga mengandung nutrisi, mineral maupun vitamin seperti : B1, vitamin B2, vitamin B3 and vitamin C, protein, lemak, karbohidrat, serat kasar, flavonoid, thiamin, niacin, pyridoxine, kobalamin, glucose, phenolic, betacyanins, polyphenol, carotene, phosphorus, besi dan phytoalbumin. Tingginya kadar phytoalbumins menunjukkan tingginya kadar antioksidan (Cahyono. 2009).

1.1 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, terdapat beberapa masalah yang timbul dalam proyek usaha mandiri sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan dodol buah naga dengan penambahan susu yang baik sehingga dapat diterima oleh konsumen ?
2. Bagaimana mengetahui perhitungan analisa kelayakan usaha pada dodol buah naga dengan penambahan susu sehingga layak untuk dipasarkan ?
3. Bagaimana strategi pemasaran dodol buah naga dengan penambahan susu?

1.2 Tujuan Program

Adapun tujuan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini sebagai berikut :

1. Mengetahui proses pembuatan dodol buah naga dengan penambahan susu yang baik sehingga dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui perhitungan analisa kelayakan usaha pada dodol buah naga dengan penambahan susu sehingga layak untuk dipasarkan.
3. Mengetahui strategi pemasaran dodol buah naga dengan penambahan susu.

1.3 Manfaat Program

Adapun manfaat dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini sebagai berikut :

1. Meningkatkan nilai ekonomis buah naga merah sebagai bahan baku produksi dodol.
2. Membuka peluang usaha dalam proyek dodol dengan bahan baku susu dan buah naga merah yang berskala industri rumah tangga hingga skala besar.