

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bahan pangan lokal di Indonesia banyak yang mempunyai potensi dan komponen bioaktif yang baik, namun masih banyak yang belum dimanfaatkan secara optimal seperti halnya pada komoditas labu kuning. Salah satu penyebabnya adalah kurangnya informasi yang didapatkan mengenai labu kuning sehingga membuat masyarakat menjadi kurang tertarik untuk mengonsumsi labu kuning tersebut. Kondisi tersebut berbanding terbalik dengan keadaan yang ada di luar negeri yaitu keberadaan labu kuning dianggap penting dan dijadikan sebagai makanan sehari-hari, misalnya Jepang, Amerika, Korea, dan lain-lain (Ichwan, 2017).

Menurut Data Badan Pusat Statistik (2018) menunjukkan, hasil rata-rata produksi labu kuning seluruh Indonesia dari tahun 2018 berkisar 55,74 ton per hektar, sedangkan konsumsi labu kuning di Indonesia masih sangat rendah, yakni kurang dari 5 kg per kapita per tahun yang menyebabkan hasil panen melimpah akan tetapi pemanfaatannya masih kurang maksimal.

Labu Kuning merupakan salah satu komoditas pertanian yang banyak mengandung β -karoten dan provitamin-A yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Disamping itu, labu kuning juga mengandung zat gizi seperti protein, karbohidrat, beberapa mineral seperti kalsium, fosfor, besi serta vitamin B dan C (Hendrasty, 2007). Berdasarkan kandungan gizi pada labu kuning yang sangat cukup lengkap dan harga buah labu kuning relatif terjangkau, maka labu kuning ini sangat potensi dalam hal pengembangan satu produk baru yang dapat dimakan oleh masyarakat.

Berdasarkan hasil survei oleh tim Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian Bogor (2012) terhadap pedagang di lima kabupaten di Jawa timur labu kuning biasanya diolah menjadi keripik, dodol, madumongso, mie, colek, sayur, atau dikukus. Labu kuning dapat juga dijadikan menjadi tepung labu kuning yang dapat di pakai sebagai bahan tambahan untuk suatu produk. Tepung labu kuning dapat dimanfaatkan sebagai pembuatan beberapa macam produk makanan atau

substitusi tepung terigu dalam berbagai jenis produk seperti roti tawar, cake, kue kering, dan lain-lain. Tepung labu kuning dapat menciptakan keanekaragaman produk yang berasal dari tepung labu kuning dan memberikan nilai tambah pada labu kuning.

Tepung labu kuning adalah tepung dengan butiran, halus, lolos ayakan 60 mesh, berwarna putih kekuningan, berbau khas labu kuning, dengan kadar air $\pm 13\%$ (Hendrasty, 2007). Pada kondisi fisik tepung labu kuning harus sangat diperhatikan karena semakin tua labu kuning, semakin tinggi kandungan gula yang dapat menyebabkan tepung yang dihasilkan akan menggumpal dan berbau karamel. Menurut Sufi (1999), Kualitas tepung labu kuning ditentukan oleh komponen penyusunnya yang akan menentukan sifat fungsional adonan maupun produk tepung yang dihasilkan serta suspensinya dalam air. Komponen tersebut antara lain adalah protein, karbohidrat, lemak dan enzim.

Kue kering adalah makanan produk baking yang mempunyai bentuk kecil dan mempunyai tekstur renyah, biasanya dibuat dari adonan yang manis dengan variasi isi dan topping. Pada pembuatannya ditambahkan cairan dan bahan pengembang cookies yang sempurna harus memiliki flavor yang baik, tekstur renyah dan warna yang seragam. Bentuk disesuaikan dengan jenis kue kering yang dibuat (Herudiyanto, 2010). Dalam pembuatan kue kering memiliki beberapa macam produk seperti cookies, nastar, biskuit, dan lain-lain.

Kue nastar adalah jenis kue kering yang terbuat dari tepung terigu, gula halus, margarin, dan kuning telur yang diisi dengan selai buah nanas (<http://id.wikipedia.org/wiki/Nastar>). Ciri-ciri kue nastar antara lain remah, kering, di tengahnya ada isian selai nanas dan umumnya berbentuk kecil-kecil. Kue nastar merupakan makanan sugar pastry, adalah adonan pastry yang rasanya manis dibuat dengan sistem kering, yaitu bahan-bahan diaduk sehingga mempunyai partikel-partikel seperti pasir kemudian baru dibentuk dan di oven (Agustina, 2013). Kue nastar biasanya dijadikan hidangan saat hari raya seperti lebaran, natal, karena cita rasanya yang ideal antara manis dan gurih, tekstur yang renyah serta memiliki daya simpan yang lama. Kue nastar umumnya terbuat dari bahan tepung terigu sebagai bahan baku dasar dalam pembuatannya.

Kue nastar yang berkualitas memiliki beberapa faktor dari segi bahan baku sampai proses produksi. Menurut Ariyani (2015) kualitas kue nastar memiliki beberapa faktor antara lain dari faktor bahan baku, faktor proses pembuatan, dan faktor kebersihan alat. Kualitas pada kue nastar sangat perlu di perhatikan dari bahan baku sampai produk jadi agar sesuai dengan standar. Standar yang perlu di perhatikan pada nastar yaitu tekstur, rasa, warna, dan aroma. Standar mutu kue kering menurut Sutomo (2008) kue kering memiliki tekstur yang renyah (remah) dan kering, berwarna kuning kecoklatan (sesuai dengan warna bahan), beraroma harum khas, serta berasa lezat, gurih, atau manis.

Nastar memiliki beberapa kandungan nutrisi yang baik bagi tubuh kita seperti vitamin, protein, dan mineral. Selain itu, nastar bertekstur lembut dan juga terbuat dari bahan-bahan tinggi kalori, seperti gula, mentega, telur dan selai nanas. Dalam satu potong kue nastar mengandung 75 kalori, 2,14 gram lemak, 12,66 gram karbohidrat, dan 1,4 gram protein (<https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/kue-nastar>). Jika dihitung secara keseluruhan, sebagian besar kue nastar mengandung 68% karbohidrat 26% lemak, dan 6 % protein. Dengan kandungan ini, maka dengan mengonsumsi 14 buah kue nastar mendapatkan 1000 kalori dan jumlah tersebut sudah sepertiga dari jumlah yang dibutuhkan oleh orang dewasa.

Berdasarkan uraian tersebut di atas maka proyek usaha mandiri **“PRODUKSI DAN PEMASARAN KUE KERING NASTAR TEPUNG LABU KUNING (STARBUK)”**. Memiliki peluang yang sangat baik untuk dilakukan.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan STARBUK adalah:

1. Bagaimana proses pembuatan produk STARBUK yang berkualitas dan disukai oleh konsumen?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha produk STARBUK?
3. Bagaimana pemasaran yang efektif untuk produk STARBUK?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usahan Mandiri (PUM) pembuatan produk STARBUK adalah:

1. Mampu memproduksi STARBUK yang berkualitas dan disukai oleh konsumen.
2. Mengetahui kelayakan usaha dari produk STARBUK.
3. Menentukan strategi pemasaran yang efektif untuk produk STARBUK.

1.4 Luaran yang diharapkan

Luaran yang diharapkan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Meningkatkan daya tarik konsumen pada produk olahan buah labu kuning yaitu STARBUK.
2. Meningkatkan nilai guna pada buah labu kuning dengan menjadikan olahan produk yaitu STARBUK.
3. Memberikan informasi cara menambah daya simpan buah labu kuning dengan menjadikan produk olahan STARBUK.

1.5 Manfaat

Manfaat yang di ambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah menambah wawasan tentang proses produksi olahan labu kuning pada masyarakat dan meningkatkan pemanfaatan labu kuning di indonesia.