

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue telur gabus merupakan kue tradisional Indonesia yang berbentuk kecil kembang panjang, berwarna kuning keemasan, memiliki tekstur yang halus tidak pecah dan rasanya gurih dan renyah. Kue telur gabus ini terbuat dari bahan utama yaitu tepung tapioka atau tepung beras ketan putih, telur dan tambahan keju untuk kue telur gabus keju. Biasanya kue telur gabus disajikan pada perayaan dan hari besar tertentu di Indonesia, seperti Lebaran (Murtini dan Ramadhani, 2017). Menurut Mustofa (2013) menjelaskan bahwa masyarakat lebih mengenal kue telur gabus ini dengan sebutan kue widaran, padahal kue telur gabus dan kue widaran ini berbeda bahan dasar pembuatannya. Pembuatan kue telur gabus menggunakan bahan dasar tepung tapioka sedangkan kue widaran terbuat dari tepung beras ketan putih.

Camilan bernama telur gabus ini masyarakat biasanya ada yang menyebutnya dengan cendol keju karena bentuknya menyerupai dengan cendol. Rasanya cenderung asin dan gurih, namun ada juga telur gabus yang memiliki rasa yang manis (Mustofa, 2013). Selain rasa asin, gurih, dan manis kue telur gabus ini bisa dibuat menjadi rasa pedas. Menurut Apriliya (2016) saat ini bisnis kuliner masakan dengan cita rasa pedas sedang berkembang pesat. Karena pilihan makanan olahan rasa pedas sangat beragam, makanan rasa pedas sangat digemari dan menjadi makanan favorit masyarakat. Menurutnya, tidak ada kenikmatan lain tanpa mengkonsumsi makanan pedas.

Semakin berkembangnya produk makanan ringan sekarang ini maka perlu adanya inovasi makanan ringan supaya menarik minat konsumen. Produk kue telur gabus yang dijual pada umumnya *original* dengan menggunakan tambahan keju. Sebagai pembeda dari produk kue telur gabus *original* tersebut maka labu kuning dapat dijadikan bahan tambahannya untuk menghasilkan warna kuning khas yang menarik, sehingga berpeluang untuk dijadikan usaha dengan memanfaatkan labu kuning sebagai inovasi dalam pembuatan kue telur gabus. Menurut Millati (2020) menjelaskan bahwa warna kuning pada daging buah labu kuning mengandung β

karoten yang dapat menggantikan penggunaan pewarna dalam pengolahan pangan dengan menghasilkan warna kuning.

Kelebihan penambahan labu kuning berfungsi sebagai pewarna alami pada pembuatan produk kue telur gabus, sehingga penambahan labu kuning dapat digunakan sebagai pengganti pewarna sintetis yang berbahaya apabila dikonsumsi dalam jangka panjang karena dapat menimbulkan masalah kesehatan. Sehingga pemilihan labu kuning ini dapat menjadi pewarna alami yang aman untuk dikonsumsi. Selain memberikan warna dan menghasilkan pewarna alami sebagai solusi untuk meningkatkan daya tarik konsumen.

Salah satu dari berbagai jenis labu kuning yang ada di Indonesia penggunaan labu jepang (*kabocha*) menjadi salah satu yang dipilih dalam pembuatan produk kue telur gabus ini, karena dikutip dari Sung-Ran, dkk (2005) dalam Manasika dan Widjanarko (2015) mengatakan bahwa *kabocha* (*Cucurbita maxima. L.*) merupakan varietas labu kuning dari negara Jepang yang sudah marak dibudidayakan oleh petani di Indonesia. *Kabocha* biasanya dimasak dan dikonsumsi. Selain rasanya yang lebih enak, *kabocha* dikenal kaya akan senyawa karotenoid yang tinggi yaitu sebesar 285.91 mg/100g dibandingkan labu kuning biasa yang hanya 24.62 mg/100g.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut diatas maka rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi kue telur gabus dengan penambahan labu kuning rasa pedas?
2. Bagaimana perhitungan analisa usaha kelayakan produk kue telur gabus dengan penambahan labu kuning rasa pedas?
3. Bagaimana metode pemasaran produk kue telur gabus dengan penambahan labu kuning rasa pedas?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari adanya kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui proses produksi kue telur gabus dengan penambahan labu kuning rasa pedas yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui hasil perhitungan analisa usaha kelayakan produk kue telur gabus dengan penambahan labu kuning rasa pedas.
3. Mengetahui metode pemasaran yang baik untuk digunakan pada produk kue telur gabus dengan penambahan labu kuning rasa pedas.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang dapat diperoleh dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Menciptakan inovasi baru produk kue telur gabus dengan penambahan labu kuning rasa pedas.
2. Meningkatkan nilai guna dari pemanfaatan labu kuning sebagai pewarna alami.
3. Membuka peluang usaha baik skala besar maupun industri rumah tangga.