

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Bojonegoro adalah salah satu Kabupaten yang berada di Provinsi Jawa Timur, mayoritas penduduknya bekerja di sektor pertanian sehingga hasil pertanian di Kabupaten ini melimpah. Salah satu hasil pertanian di Bojonegoro yaitu labu kuning atau yang biasa disebut waluh oleh masyarakat setempat. Labu kuning (*Cucurbita moschata*) adalah jenis buah yang bersifat menjalar, berbentuk spiral atau pilin, berdaun lebar, berbatang basah dengan panjang 5-25 m dan daging buah berwarna kuning pucat saat sudah tua sedangkan saat masih muda berwarna hijau. Labu kuning memiliki umur simpan lama dibandingkan jenis buah lainnya. Hal ini karena labu kuning mempunyai kulit yang keras dan tebal sehingga menghambat pembusukan pada buah. Penyimpanan labu kuning dalam bentuk segar kurang efektif karena memerlukan tempat yang luas dan saat panen raya penjualan labu kuning relatif lama sehingga terjadi penumpukan.

Pada satu cangkir labu kuning yang sudah direbus mengandung kalori 49, protein 2 gram, serat 3 gram, kalsium 37 mg, besi 1,4 mg, magnesium 22 mg, potassium 564 mg, kalium 564 mg, zinc 1 mg, seng 1 mg, selenium 0,50 mg, vitamin C 12 mg, niacin 1 mg, folat 21 mcg, vitamin E 3 mg (Brotodjojo, 2013). Labu kuning mempunyai manfaat bagi kesehatan seperti sebagai antikarsinogenik, aktivitas antioksidan, antidiabetes, antiinflamatori, antioksidasi, dan anti kanker. Manfaat lain dari labu kuning yaitu dapat membantu menyembuhkan radang, mengobati demam, migran, diare dan penyakit ginjal (Millati et al., 2020).

Labu kuning merupakan salah satu bahan pangan lokal yang potensial untuk dikembangkan menjadi bahan baku atau bahan tambahan pada berbagai olahan pangan karena mempunyai kandungan gizi dan manfaat yang baik bagi konsumen. Pengolahan labu kuning menjadi produk pangan juga menjadi solusi untuk mengatasi penumpukan saat panen raya, dengan adanya inovasi dibidang pangan dapat menghasilkan berbagai

macam olahan dari labu kuning salah satunya yaitu dengan mengolahnya menjadi bakpao.

Bakpao merupakan salah satu jenis kue basah tradisional yang berasal dari Negara Cina. Bakpao adalah kue yang disukai oleh banyak masyarakat Indonesia termasuk masyarakat Jember (Djamila et al., 2016). Bahan baku untuk membuat bakpao yaitu tepung terigu, gula pasir, ragi, garam dan pengempuk. Makanan ini umumnya memiliki bentuk bundar dan cembung pada bagian permukaannya sehingga terlihat ranum serta memiliki berbagai macam warna yang membuat konsumen yang melihat pasti terasa ingin memakannya. Pada bagian tengah bakpao biasanya terdapat isian berupa selai, coklat, keju, ayam, kacang hijau, dan lain- lain. Banyak inovasi yang bisa dilakukan untuk menghasilkan bakpao yang lebih enak dan memiliki kandungan gizi yang tinggi, salah satunya yaitu dengan menambahkan labu kuning.

Bakpao dengan penambahan labu kuning menjadi olahan makanan yang bisa meningkatkan nilai ekonomisnya terutama dari labu kuning serta dapat dijadikan peluang usaha yang menguntungkan dan mampu bersaing dengan produk yang sudah ada dipasaran. Pengolahan yang baik dan efektif menghasilkan produk bakpao yang baik sehingga dapat menarik minat dari konsumen untuk mengetahui dan mengkonsumsi bakpao labu kuning. Usaha bakpao ini jarang ditemui dipasaran, prospek dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) cukup bagus dan berkembang dengan baik.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang dijelaskan diatas, maka didapatkan beberapa rumusan masalah sebagai berikut:

- 1) Bagaimana proses produksi bakpao dengan penambahan labu kuning yang optimal sehingga dapat diterima konsumen?
- 2) Bagaimana perhitungan analisis kelayakan usaha bakpao dengan penambahan labu kuning?

- 3) Bagaimana metode pemasaran bakpao dengan penambahan labu kuning yang efektif?
- 4) Bagaimana daya terima bakpao dengan penambahan labu kuning?

### **1.3 Tujuan**

Tujuan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) proses produksi bakpao dengan penambahan labu kuning adalah:

- 1) Mengetahui proses produksi bakpao dengan penambahan labu kuning yang optimal sehingga dapat diterima konsumen.
- 2) Mengetahui perhitungan analisis kelayakan usaha bakpao dengan penambahan labu kuning.
- 3) Mengetahui metode pemasaran bakpao dengan penambahan labu kuning yang efektif.
- 4) Mengetahui daya terima bakpao dengan penambahan labu kuning.

### **1.4 Manfaat**

Manfaat yang dapat diambil dari proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah:

- 1) Membuka peluang usaha bagi wirausaha untuk mengembangkan produk bakpao dengan penambahan labu kuning berskala industri rumah tangga hingga berskala besar.
- 2) Meningkatkan nilai ekonomis dan pemanfaatan pada labu kuning.
- 3) Meningkatkan nilai gizi dari produk bakpao yang ada dipasaran.