

# BAB I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) adalah salah satu tanaman yang banyak tumbuh di Indonesia, yang penanamannya tidak sulit, baik pembibitannya, perawatannya, hasilnya cukup memberikan nilai ekonomis untuk masyarakat. Tanaman ini dapat ditanam di lahan pertanian, halaman rumah atau tanah pekarangan yang kosong dapat dimanfaatkan (Hidayah,2010). Kandungan gizi labu kuning cukup besar, labu kuning merupakan bahan pangan yang kaya vitamin A dan C, mineral, serta karbohidrat dan daging buahnya pun mengandung antioksidan yang bermanfaat sebagai anti kanker (Kamsiati, 2010).

Labu kuning juga mengandung senyawa  $\beta$ -karoten yang merupakan salah satu pigmen karotenoid mempunyai aktivitas vitamin A sekitar 19,9 mg/100 g (Ranonto dan Razak, 2015). Dalam tubuh,  $\beta$ -karoten dikonversi oleh sistem enzim menjadi retinol, yang selanjutnya berfungsi sebagai vitamin A.  $\beta$ -karoten yang tidak digunakan sebagai vitamin A akan berperan sebagai antioksidan di dalam tubuh yang berfungsi menjaga integritas sel tubuh.

Banyak sekali inovasi produk pangan dengan menambahkan bahan pangan lokal yang memiliki kandungan nilai gizi yang fungsional. Namun masih sedikit atau bahkan jarang yang mau mengolah labu kuning untuk dikembangkan lebih lanjut dalam olahan makanan khususnya pada jajanan tradisional. Makanan atau jajanan tradisional adalah makanan yang berasal dari sekelompok masyarakat pada suatu daerah, telah ada sejak turun-temurun, dan menjadi ciri dari daerah itu sendiri. Makanan tradisional sangat beragam baik berupa makanan pokok, kudapan atau jajanan, maupun minuman. Menurut Sri Palupi (1995) kue tradisional adalah jenis makanan kecil dimana resepnya diwariskan turun temurun oleh nenek moyang yang berfungsi sebagai selingan makanan pokok dan biasanya dihidangkan bersama minuman baik untuk keperluan sehari-hari maupun khusus. Dipertegas lagi oleh Soedarinah Soerjono (1979) kue tradisional adalah kue atau makanan kecil yang biasanya dihidangkan bersama-sama minuman baik untuk keperluan sehari-hari

maupun kesempatan khusus. Berdasarkan beberapa pendapat tersebut dapat disimpulkan kue tradisional adalah kue-kue jenis kecil, dimana resepnya diwariskan secara turun-temurun dari nenek moyang, yang berfungsi sebagai selingan makanan pokok., biasanya dihidangkan bersama minuman, baik untuk keperluan sehari-hari maupun kesempatan khusus dan teknik pengolahan yang digunakan sudah turun-temurun atau merupakan sebuah tradisi dalam suatu masyarakat. Kue tradisional dapat dikelompokkan berdasarkan jenisnya. Berdasarkan pengolahannya kue tradisional ada dua yaitu kue basah dan kue kering. Kue basah identik dengan kue tradisional atau kue oriental. Menurut Mariani Shoshana Giantara (2014) Kue basah pada umumnya bertekstur empuk dan tidak dapat bertahan lama, karena komposisi dari kue basah adalah tepung beras, gula, santan sehingga mudah untuk basi. Kue basah adalah kue yang bertekstur lembut, empuk dan relatif basah. Kue basah memiliki umur simpan yang pendek karena mengandung kadar air yang tinggi. Pengolahan kue tradisional dengan cara dikukus, direbus dan digoreng.

Proyek Usaha Mandiri yang akan dilakukan yaitu mengolah labu kuning menjadi bentuk pasta yang kemudian dikembangkan menjadi salah satu jajanan tradisional yaitu kue pukis. Proses pembuatan pasta labu kuning membutuhkan waktu yang singkat dan mudah dibandingkan proses pembuatan tepung labu kuning, sehingga pengolahan labu kuning dalam bentuk pasta dapat memudahkan masyarakat untuk mengaplikasikan ke dalam pembuatan produk pangan (Bardiati et al, 2015).

Kue pukis merupakan kue tradisional Indonesia yang berasal dari Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah. Kue pukis memiliki warna yang khas yaitu pada bagian atas kue pukis berwarna kuning dan bagian bawahnya kecoklatan. Kue pukis memiliki bentuk setengah lingkaran menyerupai perahu karena menggunakan cetakan khusus pada saat proses pemanggangan. Pukis adalah salah satu jenis kue basah khas Indonesia dengan bahan dasar terigu yang menggunakan bahan tambahan ragi sebagai pengembang volume adonan yang selanjutnya dipanggang dalam cetakan. (Salim et al., 2021).

Tujuan dilakukannya PUM (Proyek Usaha Mandiri) ini yaitu guna mengetahui pembuatan Kue Pukis Mini dengan Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan *Topping Chocolate* dengan optimal, menganalisa biaya, analisa kelayakan usaha serta memasarkan produk Kue Pukis Mini dengan Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan *Topping Chocolate*.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan penjelasan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan Kue Pukis Mini dengan Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan *Topping Chocolate* adalah:

1. Bagaimana cara memproduksi Kue Pukis Mini dengan Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan *Topping Chocolate* agar diterima oleh masyarakat?
2. Bagaimana menghitung kelayakan produksi Kue Pukis Mini dengan Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan *Topping Chocolate*?
3. Bagaimana strategi pemasaran produksi Kue Pukis Mini dengan Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan *Topping Chocolate* yang baik?
4. Bagaimana uji organoleptik terhadap Kue Pukis Mini dengan Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan *Topping Chocolate*?

## **1.3 Tujuan Program**

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah:

1. Mengetahui cara memproduksi Kue Pukis Mini dengan Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan *Topping Chocolate* yang dapat diterima oleh masyarakat
2. Mengetahui kelayakan usaha produksi Kue Pukis Mini dengan Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan *Topping Chocolate*
3. Mengetahui strategi memasarkan Kue Pukis Mini dengan Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan *Topping Chocolate*

4. Mengetahui hasil uji organoleptik terhadap produk Kue Pukis Mini dengan Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan *Topping Chocolate*

#### **1.4 Manfaat Program**

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

1. Memberikan inovasi produk Kue Pukis Mini dengan Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan *Topping Chocolate*
2. Meningkatkan nilai jual dari Kue Pukis Mini dengan Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan *Topping Chocolate*
3. Membuka peluang bagi wirausaha baru untuk membuka bisnis Kue Pukis Mini dengan Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan *Topping Chocolate*