

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar belakang

Salah satu masalah yang ada pada anak-anak hingga orang dewasa adalah banyak sekali yang tidak menyukai sayur. Menurut data Riskesdes (2019) menyatakan bahwa tidak lebih 10% masyarakat yang mengkonsumsi buah dan sayur yang cukup, artinya 90% penduduk yang lainnya kurang mengkonsumsi sayur. (WHO dan *Food and Agriculture Organisation*) mengatakan bahwa Kekurangan sayur dapat menyebabkan risiko kematian akibat kanker saluran cerna 14% , resiko kematian akibat jantung *coroner* sebesar 11%, dan akibat kematian stroke sebesar 9%. Salah satu cara menanggulangnya yaitu dengan memberikan asupan gizi serta protein yang cukup.

Tepung kacang hijau merupakan tepung yang diolah dengan berbahan dasar kacang hijau yang sudah di pisahkan dari kulit arinya. Menurut Purwono,dkk (2005) kacang hijau memiliki kandungan sebesar 22% tinggi protein. Kacang hijau sendiri memiliki manfaat untuk sistem kekebalan tubuh, metabolisme jantung, dan organ tubuh lainnya. Pada tepung kacang hijau juga mengandung serat yang tinggi, rendah lemak jenuh, tidak megandung kolesterol, serta rendah gluten.

Brokoli atau nama latinnya yaitu *Brassica Oleracea* adalah jenis sayuran dari spesies kubis kubisan. Moreno,dkk (2006) mengatakan bahwa ada beberapa manfaat dari sayur Brokoli yaitu sebagai antikanker karena mengandung sulfur.Brokoli juga mengandung kaya serat, mineral, vitamin, dan antioksidan. Remaja saat ini, pada umumnya sangat munyakai camilan yang diolah dengan cara digoreng. Pemanfaatan penggunaan sayur brokoli masih sangat terbatas, sehingga dibuat inovasi terbaru dalam pembuatan kue *churros* yang berbahan dasar dari sayuran menggunakan brokoli hijau sebagai bahan campurannya.

*churros* merupakan olahan makanan sejenis *pastry* yang populer dinegara spanyol dan negara lainnya. *churros* tergolong dalam makanan ringan (*Snack*). Bentuk dari cemilan *churros* ini yaitu memanjang dan bermotif bintang seperti buah blimbing. *churros* berbahan dasar tepung terigu, telur, margarin, dan air. Tidak seperti jenis *pastry* lainnya, *churros* disajikan dengan cara *deep fried* atau

digoreng, sehingga menghasilkan rasa yang gurih. Makanan *churros* ini bisa disajikan dengan *dipping sauce*. Selain itu, *Churros* juga bisa dikonsumsi oleh semua kalangan mulai dari kanak-kanak hingga dewasa.

Dalam pemilihan judul “Produksi Dan Pemasaran *churros* Dengan Penambahan Tepung Kacang hijau Dan Pasta Brokoli (*Brassica oleracea*)” dapat menjadi inovasi terbaru untuk menciptakan makanan yang kekinian, sehat, serta menambah daya tarik untuk konsumen.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian di atas pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) “Produksi Dan Pemasaran *Churros* Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau Dan Pasta Brokoli” terdapat rumusan masalah yaitu :

1. Bagaimana cara produksi/proses pembuatan *churros* dengan penambahan tepung kacang hijau dan pasta brokoli agar diterima oleh konsumen ?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha pada *churros* dengan penambahan tepung terigu dan pasta brokoli ?
3. Bagaimana strategi pemasaran *churros* dengan penambahan tepung kacang hijau dan pasta brokoli ?

## **1.3 Tujuan**

Dari rumusan masalah yang terjadi di atas, Adapun tujuan dari produksi usaha mandiri (PUM) *churros* dengan penambahan tepung kacang hijau dan pasta brokoli berikut :

1. Untuk mengetahui proses pembuatan *churros* dengan penambahan tepung kacang hijau dan pasta brokoli (*Brassica oleracea*) agar bisa diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui analisa kelayakan usaha pada produksi *churros* dengan penambahan tepung kacang hijau dan pasta brokoli (*Brassica oleracea*).
3. Untuk mengetahui strategi pemasaran pada produk *churros* dengan penambahan tepung kacang hijau dan pasta brokoli (*Brassica oleracea*) yang efektif.

#### **1.4 Manfaat**

Manfaat dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) “Produksi Dan Pemasaran Churros Dengan Penambahan Tepung Terigu Dan Pasta Brokoli” yaitu :

1. Membuka peluang usaha dibidang pangan.
2. Menghasilkan inovasi churros terbaru yang berada dipasaran
3. Menambah nilai gizi yang terkandung dalam churros dengan penambahan sayur.