

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu dari sekian banyak makanan asli Indonesia adalah tempe. Tempe merupakan makanan yang tidak asing bagi masyarakat Indonesia. Makanan ini kaya akan nilai gizi terutama protein, selain harganya yang lebih murah dibandingkan dengan sumber protein yang berasal dari hewani rasanya pun sangat digemari, selain sebagai lauk pauk untuk makan, sekarang tempe juga dikembangkan menjadi makanan ringan. Tempe adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari fermentasi kedelai. Kata tempe berasal dari bahasa Jawa kuno yaitu Tumpi yang berasal dari kedelai hitam. Tempe dikembangkan di Jawa sebelum abad ke-16. Dalam perkembangannya, tempe diolah dan disajikan sebagai aneka panganan siap saji yang diproses dan dijual dalam kemasan Kripik tempe misalnya. Kripik tempe adalah salah satu contoh panganan populer dari tempe yang banyak di jual di pasar (BSN, 2011)

Kripik tempe merupakan makanan ringan yang berbahan dasar tempe kedelai yang digoreng tipis dan dicampur dengan bumbu rempah serta bahan-bahan lainnya. Kripik tempe merupakan makanan tradisional yang sering dihidangkan sebagai cemilan ketika bersantai. Tempe yang telah diolah menjadi kripik memiliki kandungan protein, kalsium, serat, isoflavor dan vitamin B2. Dengan mengetahui banyaknya manfaat yang terkandung dalam kripik tempe, penulis membuat inovasi baru dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*). Daun kelor atau merunggai (*Moringa oleifera*) adalah sejenis tumbuhan dari suku Moringaceae.

Tumbuhan ini dikenal dengan nama lain seperti: limaran, *moringa*, (dari minyak yang bisa diekstrak dari bijinya), drumstick (dari bentuk rumah benihnya yang panjang dan ramping), *horseradish tree* (dari bentuk akarnya yang mirip tanaman *horseradish*), dan malunggay di Filipina. Kelor adalah tanaman yang bisa tumbuh dengan cepat, berumur panjang, berbunga sepanjang tahun, dan tahan kondisi panas ekstrim. Tanaman ini berasal dari daerah tropis dan subtropis di Asia

selatan. Umumnya daun kelor digunakan untuk menjadi pangan dan obat di Indonesia.

Daun kelor memiliki banyak manfaat yang jarang orang-orang ketahui. Manfaat daun kelor bagi kesehatan tubuh yaitu dapat membunuh sel yang telah mati dan mencegah tumbuhnya sel kanker, kandungan daun kelor untuk kesehatan tersebut diduga berkat kandungan antioksidannya yang dapat mencegah kerusakan sel akibat radikal bebas.

Melalui uraian latar belakang diatas, penulis memilih inovasi penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*) dalam produk keripik tempe melalui beberapa pertimbangan yaitu: (1) Mudahnya mendapatkan kedua bahan tersebut, (2) Harga bahan baku yang terbilang sangat ekonomis dan praktis, (3) Banyaknya kandungan gizi yang terkandung dalam keripik tempe dan daun kelor (*Moringa oleifera*), (4) Harga nilai jual yang mempunyai potensi keuntungan besar, (5) Inovasi makanan ringan terbaru yang mempunyai kandungan gizi yang baik untuk kesehatan.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan keripik tempe dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*) yang dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha keripik tempe dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*)?
3. Bagaimana metode pemasaran keripik tempe dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*)?

1.3 Tujuan Program

Tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui bagaimana proses pembuatan keripik tempe dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*) yang dapat diterima oleh konsumen

2. Mengetahui Analisa kelayakan usaha keripik tempe dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*)
3. Mengetahui pemasaran keripik tempe dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*)

1.4 Manfaat Program

Manfaat dari adanya kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengembangkan dan meningkatkan usaha keripik tempe dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*)
2. Menghasilkan inovasi keripik tempe dengan varian baru dan layak dijual dipasaran
3. Membuka peluang usaha dalam usaha keripik tempe dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*)