

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Widayanti, dkk (2021), Patiseri berasal dari Bahasa Perancis yaitu “*Patisserie*” yang artinya kue-kue atau bisa juga disebut *pastry* merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan. Patiseri terbagi dua, yaitu kue-kue oriental dan kue-kue kontinental. Kue jenis oriental yaitu seperti kue-kue Indonesia, sedangkan kue kontinental yaitu *yeast product, dessert, breads, pudding, cookies, cream, cake and icing*. *Churros* termasuk ke dalam salah satu jenis makanan penutup (*dessert*).

Churros merupakan salah satu makanan ringan berbentuk panjang berasal dari Spanyol yang dicetak menggunakan cetakan berbentuk bintang kemudian digoreng dalam minyak goreng (Rochmah, dkk., 2019). Pada pembuatan *churros* tidak menggunakan bahan pengembang, namun saat digoreng adonan basah *churros* akan membentuk uap air yang banyak sehingga adonan menggelembung. *Churros* mempunyai rasa yang gurih, tekstur yang renyah, dan lembut di bagian dalamnya. Cara pembuatan *churros* juga cukup praktis dan didukung dengan bahan dasar yang digunakan cukup mudah diperoleh.

Era globalisasi kini, kecenderungan mengonsumsi makanan yang dianggap modern menjadi tren bagi masyarakat Indonesia, khususnya remaja. Pengolahan menjadi modern inilah yang menjadikan produk makanan dapat bertahan dipasaran (Dahlia, 2022). *Churros* juga merupakan salah satu makanan ringan yang sangat digemari dan inovasi *churros* sudah banyak ditemui diberbagai belahan dunia. Inovasi *churros* yang berada di pasaran biasanya ditambahkan rasa dari luar atau hanya dijadikan sebagai topping, sehingga *churros* dapat ditambahkan bahan lain untuk memperkaya rasa di dalam bahan dasar pembuatannya, salah satunya dengan penambahan buah naga merah pada adonan yang diharapkan dapat memberikan inovasi produk dan tampilan yang berbeda dengan *churros* yang sudah ada.

Buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) merupakan tanaman buah yang baru dibudidayakan di Indonesia pada tahun 2000, buah naga merah memiliki kadar

kemanisan yang sama dengan buah naga super red, dan mempunyai keunggulan tersendiri, karena bunga tanaman buah naga merah selalu muncul setiap saat sehingga produksi setiap musimnya selalu melimpah (Oktiarni et al., 2012 dalam Fatmawati, 2022). Buah naga merah merupakan komoditas buah yang cukup populer, karena kenampakan yang eksotik, mempunyai rasa yang manis dan menyegarkan serta kandungan gizi yang bermanfaat bagi kesehatan (Mardikaningsih, 2022).

Terdapat empat jenis buah naga yaitu pertama *Hylocereus undatus* atau *white* pitaya. Kulitnya merah dan daging putih. Kedua, *Hylocereus polyrhizus* kulitnya merah, daging merah keunguan. Ketiga, *Hylocereus costaricensis*, daging buahnya lebih merah. Keempat, *Selenicereus megalanthus*, jenis ini kulit buahnya kuning tanpa sisik, sehingga cenderung lebih halus (Kristanto, 2009 dalam Ine, 2022). Buah naga merah memiliki kandungan antioksidan yang lebih tinggi daripada jenis buah naga putih. Ekstrak daging buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) menghasilkan konsentrasi aktifitas antioksidan yang cukup tinggi sekitar 75,4% (Oktaviani, 2014). Buah naga merah juga memiliki warna yang menarik dan memiliki kandungan betasianin yang dapat berfungsi sebagai pewarna alami sehingga menjadi daya tarik bagi masyarakat (Rahayu, 2018). Biji buah naga kaya akan kandungan lemak tak jenuh yang bermanfaat bagi kesehatan jantung, baik untuk sistem peredaran darah, dan menetralkan racun dalam darah (Jayanti, 2010). Pembudidayaan buah naga yang masif di Indonesia, membuat ketersediaan panen yang melimpah, mengingat buah dalam bentuk utuhnya tidak dapat bertahan lama sehingga diperlukan pengolahan menjadi produk turunannya (Baihaqie, 2021). Buah naga pada umumnya dikonsumsi langsung sebagai buah segar, selain itu buah naga juga diolah menjadi jus, sirup buah, selai, jelly, atau sebagai campuran agar – agar. Dalam upaya pemanfaatan buah naga merah dapat dilakukan pengolahan sebagai bahan penambahan pada suatu produk, seperti pada produk *churros* yang bertujuan untuk menambah variasi produk. Dengan adanya proyek usaha mandiri ini diharapkan dapat mengembangkan dan memperkenalkan produk serta menjadi ragam pemanfaatan buah naga merah.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) sebagai berikut :

1. Bagaimana cara memproduksi *churros* dengan penambahan buah naga merah yang dapat diterima konsumen?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha *churros* dengan penambahan buah naga merah?
3. Bagaimana strategi pemasaran *churros* dengan penambahan buah naga merah?

1.3 Tujuan

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

1. Untuk mengetahui cara memproduksi *churros* dengan penambahan buah naga merah yang dapat diterima konsumen.
2. Untuk mengetahui analisa kelayakan usaha *churros* dengan penambahan buah naga merah.
3. Untuk mengetahui strategi pemasaran *churros* dengan penambahan buah naga merah.

1.4 Manfaat

1. Meningkatkan pemanfaatan buah naga merah sebagai produk *churros* dengan tampilan dan nilai gizi yang lebih.
2. Meningkatkan nilai ekonomis produk *churros* dengan penambahan buah naga merah.
3. Membuka peluang usaha dalam skala industri rumah tangga hingga skala besar.