

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah sukun (*Artocarpus communis*) merupakan buah yang tinggi akan karbohidrat sebagai sumber energy namun pemanfaatnya sebagai alternative makanan pokok yang masih belum dimaksimalkan padahal keberadaanya melimpah. Produksi sukun di indonesia terus meningkat dari 35.435 ton pada tahun 2000 menjadi 92.014 ton pada 2007 (Kemenpan, 2007). Sukun dapat dijadikan sumber pangan pokok alternative dikarenakan kandungan karbohidratnya yang tinggi 27,88% per 100 g buah (Adinugraha, dkk., 2012). Buah sukun mengandung lemak dan protein yang rendah dibandingkan dengan tepung terigu (Persegi, 2009).

Sukun merupakan tanaman lokal yang penyebarannya sangat luas dan merata didaerah yang beriklim tropis, termasuk Indonesia (Taylor dan Tuia, 2007). Buah sukun menjadi komoditas yang cukup penting karena produktivitasnya yang tinggi (Omobuwajo *et al*, 2003). Meskipun demikian, pemanfaatan buah sukun masih terbatas kerane masalah penyimpanan yang sulit dalam bentuk buah segar. Oleh karena itu, salah satu upaya yang dilakukan adalah mengolah dalam bentuk tepung. Buah sukun yang ditepungkan memiliki nilai zat gizi yang relatif tetap dan pemanfaatannya tidak terkendala waktu (Adebayo dan Ogunsola, 2005).

Sukun adalah *Artocarpus Altilis Park* yang dapat dibagi menjadi dua yaitu sukun yang berbiji (*bread nut*) dan yang tidak berbiji (*breadfruit*). Buah sukun dapat tumbuh dengan baik di daerah basah, tetapi juga dapat tumbuh di daerah kering asal ada air yang cukup (Koswara, 2006). Buah sukun terbentuk bulat dan lonjong memiliki ukuran lebih dari 30 cm dan lebar 9-10 cm (Range, 2006).

Produk sukun masih sangat terbatas, buah sukun merupakan salah satu komoditas yang mudah rusak, karena keterbatasan pemanfaatan buah sukun di indonesia disebabkan kurangnya informasi mengenai komoditi sukun untuk meningkatkan daya guna sukun dapat dilakukan dengan cara dibuat menjadi berbagai jenis olahan seperti tepung sukun (Ahmad, 2009).

Kue klepon adalah salah satu makanan tradisional Indonesia yang termasuk dalam kelompok jajanan pasar. Kedepan kue tradisional masih populer dan tetap menjadi favorit hingga sekarang karena harganya yang murah dan mudah didapat. Berdasarkan informasi di atas saya ingin melakukan pembuatan kue klepon dengan penambahan buah sukun yang melimpah dan pemanfaatan buah ukun masih sedikit sebagai bahan tambahan yang mudah diperoleh dan memiliki dampak positif bagi kesehatan dalam mengonsumsi buah sukun. Oleh karena itu ingin melakukan produksi dan pemasaran kue klepon dengan penambahan buah sukun sehingga proyek usaha mandiri (PUM) bertujuan untuk produksi kue klepon ciri khas sukun.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat merumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana cara memproduksi kue klepon dengan penambahan daging buah sukun yang dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha produksi klepon dengan penambahan daging buah sukun?
3. Bagaimana strategi pemasaran klepon dengan penambahan daging buah sukun?

1.3 Tujuan

Tujuan pada pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri tersebut adalah:

1. Mengetahui cara memproduksi klepon dengan penambahan daging buah sukun yang dapat diterima oleh konsumen
2. Mengetahui analisa kelayakan usaha produksi klepon dengan penambahan daging buah sukun
3. Mengetahui strategi pemasaran klepon dengan penambahan daging buah sukun

1.4 Manfaat

Manfaat yang bisa didapat dari proyek usaha mandiri (PUM) tersebut adalah:

1. Meningkatkan nilai jual dan pemanfaatan buah sukun sebagai olahan pangan.
2. Menghasilkan variasi klepon baru yang diterima ooleh masyarakat.
3. Membuat peluang usaha baik usaha kecil maupun besar dalam produksi klepon dengan penambahan daging buah sukun sebagai bahan baku.