

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daun sirsak dikenal dengan *Annona muricata L.* Daun sirsak memiliki kandungan asetogenin dan senyawa fenolik berupa *flavonoid*. Manfaat dari *flavonoid* yaitu dapat melindungi struktur sel pada tubuh, memenuhi efektivitas vitamin C, mencegah pengeroposan tulang, dan berperan sebagai antibiotik (Waji & Sugrani 2009 dalam Nisa Kasmui, 2015). Daun sirsak dapat memberikan warna hijau kecoklatan apabila di blender hingga halus, sehingga ekstrak daun dapat digunakan sebagai pewarna makanan dan minuman.

Pandan merupakan tanaman yang dapat tumbuh liar dan sering dimanfaatkan. Salah satu jenis pandan yang sering dijumpai yaitu pandan wangi. Pandan wangi adalah jenis tanaman yang bermanfaat sebagai bahan tambahan pangan, pewarna hijau dan penyedap rasa. Aroma khas *Osmanthus* berasal dari senyawa turunan asam amino *fenilalanin* yaitu *2-asetil-1-pirolin* (Faras dkk., 2014 dalam Mardiyarningsih & Aini, 2014). Tingginya nilai manfaat pada tanaman pandan wangi menyebabkan tanaman ini memiliki fungsi lain sebagai tanaman hias (Dinas Kominfo Serdang, 2018).

Puding merupakan makanan yang terbuat dari campuran jelly dan agar-agar. Puding biasanya dihidangkan sebagai makanan penutup setelah makanan utama dihidangkan. Makanan penutup yang manis adalah sumber kenikmatan bagi semua orang. Jenis makanan penutup bermacam-macam, termasuk puding manis yang dibuat dari agar-agar maupun puding yang terbuat telur dan pati. Puding memiliki 4 yaitu puding jeli, puding pati kental, puding panggang dan puding kukus. (Ekawatiningsih, dkk. 2008 dalam Purbohastuti, 2021).

Konsumsi daun sirsak dan pandan wangi memiliki manfaat untuk kesehatan tubuh. Daun sirsak yang biasanya hanya dikonsumsi sebagai obat herbal yang hanya direbus saja, kini dapat diinovasikan sebagai bahan tambahan pada puding supaya dapat dikonsumsi oleh semua orang. Produk ini memiliki rasa manis dan bentuk yang mirip seperti lumut yang akan menambah nilai estetika dari produk tersebut. Selain itu, puding lumut ini juga diberikan tambahan buah yaitu nanas

sebagai bahan pendukung produk. Pembuatan puding lumut daun sirsak dengan pandan wangi dapat meningkatkan nilai jual dan sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh salah satunya sebagai penguat imun tubuh. Puding dibuat untuk menciptakan hidup sehat. Produk puding ini diberikan nama yaitu “Sipanda Lava”.

Sipanda lava merupakan produk olahan dari bubuk puding yang dicampurkan dengan bahan-bahan pendukung, daun sirsak serta pandan wangi. Sipanda lava berupa puding lumut berwarna hijau dan berbau wangi pandan yang khas, dikemas pada *cup* yang berukuran 150 ml. Sipanda lava adalah hidangan makanan manis yang dapat dijadikan sebagai alternatif *dessert* yang terdapat campuran bahan dasar daun sirsak dan pandan wangi.

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan maka daun sirsak dan pandan wangi diharapkan mampu meningkatkan nilai jual dengan memanfaatkan potensi lokal sebagai bahan dasar makanan seperti *dessert* atau makanan penutup yang akan menjadi prospek berwirausaha. Analisis usaha yang digunakan yaitu *Break Event Point* (BEP) dan *Revenue Cost Ratio* (R/C) untuk mengetahui bahwa usaha tersebut layak untuk dijalankan atau tidak dalam suatu produk.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan, diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi puding lumut daun sirsak dan pandan wangi dengan penambahan fla vanilla Kecamatan Tanjunganom?
2. Bagaimana kelayakan usaha puding lumut daun sirsak dan pandan wangi dengan penambahan fla vanilla Kecamatan Tanjunganom?
3. Bagaimana pemasaran puding lumut daun sirsak dan pandan wangi dengan penambahan fla vanilla Kecamatan Tanjunganom?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dijabarkan diatas, didapatkan tujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui dan melakukan proses produksi puding lumut daun sirsak dan pandan wangi dengan penambahan fla vanilla.
2. Untuk menganalisis kelayakan usaha puding lumut daun sirsak dan pandan wangi dengan penambahan fla vanilla.
3. Untuk mengetahui pemasaran dalam usaha puding lumut daun sirsak dan pandan wangi dengan penambahan fla vanilla.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah dijelaskan, manfaat yang diharapkan dari Tugas Akhir ini sebagai berikut:

1. Bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi:
 - a) Sebagai sumber bacaan dan rujukan pustaka tentang analisa usaha bagi tugas akhir sejenis dan proyek usaha mandiri lanjutan.
 - b) Sebagai data dasar untuk tugas akhir lebih lanjut pada bidang analisa usaha bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dengan permasalahan sekitar pada produk puding serupa.
2. Para pelaku bisnis sebagai bahan pertimbangan dalam melakukan perencanaan dan pengambilan keputusan mengenai pemasaran puding lumut daun sirsak dan pandan wangi dengan penambahan fla vanilla
3. Pihak Pemerintah sebagai bahan masukan serta evaluasi bagi penetapan arah dan prioritas puding lumut daun sirsak dan pandan wangi dengan penambahan fla vanilla sebagai ikon dan komoditas unggulan di Kabupaten Nganjuk.