

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang sangat terkenal dengan bermacam macam kulinernya, bukan hanya makanan pokok saja atau makan berat yang bisa dikonsumsi sehari hari untuk memenuhi kebutuhan (Suryana, 2008). Dalam bidang pangan, pengolahan makanan semakin berkembang sehingga dapat menghasilkan beragam produk olahan yang ada dipasaran. Hal ini terlihat dari kecenderungan mereka dalam memilih makanan yang praktis, ekonomis dan cepat tersedia untuk di konsumsi. Didaerah perkotaan juga makanan siap saji lebih banyak diminati oleh masyarakat dari pada kebiasaan pola makan sehat. Bolu kukus ini merupakan makanan siap saji yang banyak di minati oleh masyarakat. Rasa dan kandungan protein tinggi pada bolu kukus menjadi kegemaran bagi semua kalangan.

Bolu kukus adalah salah satu sajian kuliner kue yang sangat terkenal di seluruh Indonesia. Bolu kukus ini memiliki rasa enak dan memiliki tekstur yang lembut. Kue bolu ini biasanya menggunakan bahan campuran tepung terigu gula dan telur. Kue bolu umumnya dimasak dengan cara dikukus, dalam keberhasilan pembuatan bolu kukus ini dengan cara mengocok adonan dan mengukus adonan, misal dalam cara mengocoknya terlalu lama atau sebentar ataupun cara pengukusnya terlalu sebentar mengakibatkan permukaan tekstur dari kue bolu kukus jadi atau bantat. Jajanan tradisional bolu kukus ini merupakan makanan yang biasa dikonsumsi masyarakat tertentu, mempunyai cita rasa yang khas dan merupakan produk asli dari masyarakat. Indonesia mempunyai banyak sekali jenis jajanan yang merupakan jajanan tradisional, beberapa jajanan tradisional kini semakin sulit ditemukan di pasaran, seiring dengan tergesernya oleh makanan cepat saji yang berasal dari luar Indonesia, semakin mudah dan modernnya makanan cepat saji, minat masyarakat terhadap jajanan tradisional semakin berkurang. Makanan cepat saji cenderung mengubah kebiasaan makan masyarakat, hal ini erat kaitannya dengan pengaruh perbaikan sosial ekonomi dan bertambahnya restoran modern di Indonesia. Masyarakat cenderung memilih makanan modern, dan semakin sedikit toko yang menjual jajanan tradisional. Perubahan pola makan dan

pengaruh budaya asing juga menjadi salah satu faktor penyebab hilangnya jajanan tradisional. Dengan semakin hilangnya keberadaannya, diperlukan inovasi agar jajanan tradisional dapat bertahan dan bersaing dengan produk pangan modern. Oleh karena itu, sangat tepat untuk memberi perhatian lebih pada mutu jajanan tradisional dan potensinya sebagai program keanekaragaman pangan dan perbaikan gizi. Produk bolu kukus yang dipasaran saat ini nutrisinya kurang baik, hal ini disebabkan karena kandungan karbohidrat pada bolu kukus lebih besar dari pada nutrisi lainnya. Untuk meningkatkan nutrisi pada bolu kukus perlu di lakukannya penambah formulasi salah satunya daun kelor.

Daun kelor (*Moringa oleifera*) adalah salah satu tanaman di Indonesia yang biasanya diolah menjadi sayur. Daun kelor di Indonesia sendiri memiliki manfaat yang sangat banyak bagi kesehatan tubuh namun, pemanfaatan daun kelor belum menyebar luas. Hasil penelitian dari (Fuglie, 2001) menyatakan bahwa daun kelor memiliki kandungan nutrisi yang bermanfaat. Kandungan yang paling diunggulkan pada tanaman ini yaitu protein, Vitamin, dan zat besi yang tinggi sehingga bagus untuk dikonsumsi dan dapat memenuhi kebutuhan gizi. Pernyataan ini diperkuat oleh penelitian (Srikanth, 2014) menunjukkan bahwa daun kelor dapat mengatasi masalah gizi buruk dengan cara menambahkan daun kelor pada makanan sehari hari. Oleh karena itu perlu adanya inovasi dalam mengolah daun kelor menjadi produk yang dapat diterima masyarakat agar kandungan nutrisi daun kelor dapat di manfaatkan oleh tubuh.

Pemasaran bolu kukus sendiri merupakan suatu proses dimana membangun hubungan dengan pelanggan dengan cara membuat dan melaksanakan rencana penetapan harga, melakukan promosi dan mendistribusikan produknya yang bertujuan untuk memenuhi keinginan pelanggannya serta mencapai tujuan pemasaran. Dengan demikian strategi pemasaran merupakan suatu cara untuk mencapai tujuan, yang mana di lakukan dengan cara memasarkan produk yang di hasilkan kepada orang banyak. Untuk menarik konsumen melakukan pembelian maka harus bisa menerapkan suatu strategi pemasaran yang tepat sesuai dengan kondisi pasar yang di hadapi. Salah satu strategi yang berhubungan dengan kegiatan pemasaran adalah marketing mix strategy. Marketing mix atau bauran pemasaran

adalah kombinasi dari empat variabel atau kegiatan yang merupakan inti dari sistem pemasaran yakni, produk, harga, promosi dan sistem distribusi.

Dengan adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini, maka dibuatlah produk Kue Bolu Kukus Daun Kelor Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) yang bisa menjadi salah satu inovasi produk bolu dengan rasa, tekstur dan aroma yang enak dan dapat diterima oleh semua kalangan usia. Tidak hanya menarik minat masyarakat inovasi penambahan ekstrak daun kelor pada pembuatan bolu kukus juga bertujuan untuk meningkatkan kandungan nutrisi pada bolu kukus serta sebagai salah satu makanan yang dapat dikonsumsi oleh penderita kolestrol, peradangan dan bagi penderita gizi buruk agar dapat menikmati daun kelor dengan cara yang berbeda. Inovasi ini juga bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis daun kelor dan bolu kukus pada umumnya. Dalam proses pembuatan bolu kukus ini daun kelor juga di fungsikan untuk membuat warna alami yang menjadikan warna bolu kukus mejadi lebih menarik.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam proyek usaha mandiri (PUM) ini adalah :

1. Bagaimana proses pembuatan kue bolu kukus dengan penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) yang baik ?
2. Bagaimana cara memasarkan produk kue bolu kukus dengan penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) agar di terima oleh konsumen ?
3. Bagaimana perhitungan analisa biaya dan kelayakan usaha produk kue bolu kukus dengan penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) ?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari kegiatan proyek usaha mandiri (PUM) ini adalah:

1. Untuk mengetahui proses pembuatan kue bolu kukus dengan penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*)
2. Mengetahui cara memasarkan produk kue bolu kukus dengan penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) kue bolu kukus dengan penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) agar diterima oleh konsumen.
3. Mengetahui analisa biaya dan kelayakan usuha produksi kue bolu kukus

dengan penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*)

1.4 Manfaat

Adapun Manfaat yang diharapkan dari adanya kegiatan proyek Usaha Mandiri(PUM) ini adalah :

1. Memberikan informasi pembuatan kue bolu kukus dengan penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*)
2. Membuka peluang usaha produk kue bolu kukus dengan penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*)
3. Meningkatkan nilai ekonomi dari kue bolu kukus dengan penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*).