

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar belakang

*Muffin* merupakan salah satu pengembangan *cake* yang rasanya manis berbentuk menyerupai *cupcake* tetapi teksturnya padat (Amanah Rosmania, 2013). *Muffin* cukup populer karena dinilai praktis dan memiliki cita rasa yang cukup baik. *Muffin* tergolong jenis *quick breads* yaitu prooduk *bakery* yang dibuat tanpa memlaui proses fermentasi (Warlauw, 2020). Ciri khas dari muffin adalah berbentuk mirip dengan *cupcake*, merekah pada permukaan atasnya, tekstur bagian dalam padat, rasanya manis khas muffin, warna kuning keemasan (Amanah Rosmania, 2013). *Muffin* terbuat dari bahan dasar antara lain tepung terigu, gula halus, *margarine*, susu, telur dan *baking powder*. *Muffin* banyak disukai masyarakat mulai dari anak-anak hingga dewasa (Pratiwi, 2013).

Buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) 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). Buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) mengandung pigmen betasianin yang berperan dalam pembentukan warna merah violet pada daging buahnya. Betasianin merupakan kelompok betalain yang merupakan kelompok flavonoid dengan aktivitas antioksidan yang kuat. Antioksidan dalam bahan pangan dapat menghambat terjadinya oksidasi dan penurunan kualitas pangan, sedangkan dalam tubuh berperan untuk mengurangi risiko penyakit degeneratif yang muncul akibat stres oksidatif (Hana, 2022). Antosianin dan betalain merupakan zat warna alami yang tidak stabil. Adapun hal yang mempengaruhi stabilitas antosianin yaitu seperti oksigen, pH, temperatur, cahaya, ion logam, enzim, dan asam askorbat. Sedangkan stabilitas betalain dipengaruhi oleh faktor-faktor seperti, oksigen, pH, temperatur, cahaya, dan *water activity* (zulia, 2017).

Beberapa wilayah di Indonesia telah banyak petani membudidayakan buah naga merah. Pada musim panen buah naga merah cukup melimpah dan harganya

menjadi murah, karena buah ini cepat mengalami kerusakan diakibatkan oleh kandungan airnya yang cukup tinggi. Oleh karena itu, perlu diupayakan pemanfaatan secara maksimal dari buah naga merah supaya hasil panen para petani tidak terbuang percuma. Pemanfaatan buah naga merah dilakukan dengan cara menjadikan buah naga sebagai pewarna dalam suatu produk yaitu *muffin*. Maka dari itu, penambahan *puree* buah naga merah sebagai pewarna alami dapat memperbaiki warna *muffin* dari biasanya sehingga meningkatkan daya tarik konsumen.

### **1.2 Rumusan masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan dalam kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) pada pemasaran *muffin* adalah :

- a. Bagaimana teknik produksi *muffin* dengan penambahan *puree* buah naga merah?
- b. Bagaimana hasil studi kelayakan usaha *muffin* dengan penambahan *puree* buah naga merah?
- c. Bagaimana strategi pemasaran yang tepat untuk *muffin* dengan penambahan *puree* buah naga merah?

### **1.3 Tujuan**

Adapun tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) pada pemasaran *muffin* adalah:

- a. Untuk mengetahui teknik memproduksi *muffin* dengan penambahan *puree* buah naga merah
- b. Untuk mengetahui hasil analisa kelayakan usaha *muffin* dengan penambahan *puree* buah naga merah.
- c. Untuk mengetahui cara strategi pemasaran yang tepat untuk *muffin* dengan penambahan *puree* buah naga merah.

#### **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

- a. Meningkatkan pemanfaatan buah naga merah sebagai pewarna alami produk *muffin* yang lezat dan bergizi.
- b. Meningkatkan nilai dari produk *muffin* dengan penambahan *puree* buah naga merah.
- c. Membuka peluang usaha baru.