

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Churros termasuk ke dalam salah satu contoh makanan penutup, atau yang biasa kita sebut dengan nama *dessert*. *Dessert* merupakan jenis *pastry* kontinental. *Pastry* atau patiseri merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan. *Pastry* terbagi menjadi dua, yaitu kue oriental dan kontinental. Contoh kue oriental yaitu kue-kue yang ada di Indonesia, sedangkan yang termasuk kue kontinental yaitu *yeast product, breads, dessert, cake and icing, cookies, cream, dan pudding* (Widayanti dkk, 2021).

Churros merupakan makanan penutup yang berasal dari Spanyol. *Churros* diolah dengan cara dibentuk panjang menggunakan spuit lalu digoreng sehingga memiliki tekstur yang renyah pada bagian luar dan tekstur yang lembut pada bagian dalam (Tisa dkk, 2022). Ada beberapa kandungan gizi pada *churros*, seperti 7,35 gram lemak, 2 mg kolesterol, 0,73 gram protein, 11,94 gram protein, 0,2 gram serat, 37 mg sodium, dan 8 mg kalium. Bahan dasar *churros* yang digunakan dalam produksi ini yaitu tepung terigu, air, margarin, dan telur.

Daun kelor atau *Moringa Oleifera* mempunyai kandungan nutrisi yang luar biasa. WHO (*World Health Organization*) telah menyatakan bahwa daun kelor merupakan tanaman yang bergizi dan salah satu pangan alternatif untuk mengatasi masalah gizi. Kandungan nutrisi yang ada di daun kelor yaitu kalsium, zat besi, protein, vitamin A, vitamin B, dan Vitamin C (Nuroddin dkk, 2022).

Churros dengan penambahan daun kelor ini memiliki kandungan gizi yang sangat bagus, terutama bagi para konsumen yang mengidap penyakit anemia. Daun kelor merupakan salah satu sayuran yang banyak mengandung zat besi. Kandungan zat besinya yaitu sebanyak 28,29 mg/100 gram daun kelor (Sulasmidkk, 2023). Dengan adanya kandungan zat besi pada daun kelor, dapat meningkatkan kadar hemoglobin yang sangat dibutuhkan oleh konsumen pengidap penyakit anemia. Selain itu, bahan yang digunakan dalam pembuatan produk ini memiliki harga yang murah, sehingga produk yang akan dipasarkan nanti akan memiliki harga jual yang relatif murah.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan hasil uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang dapat diambil dalam kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi *churros* dengan penambahan daun kelor yang baik supaya diterima dan disukai oleh konsumen?
2. Bagaimana cara menganalisa kelayakan usaha *churros* dengan penambahan daun kelor sehingga layak untuk dipasarkan?
3. Bagaimana strategi pemasaran produk *churros* dengan penambahan daun kelor?

1.3 Tujuan

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

1. Mengetahui proses produksi *churros* dengan penambahan daun kelor yang baik supaya diterima dan disukai oleh konsumen.
2. Mengetahui cara menganalisa kelayakan usaha *churros* dengan penambahan daun kelor sehingga layak untuk dipasarkan.
3. Mengetahui strategi pemasaran produk *churros* dengan penambahan daun kelor.

1.4 Manfaat

Manfaat yang didapatkan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Menambah inovasi baru untuk produk *churros* dengan penambahan daun kelor.
2. Menambah cara pengolahan yang baru untuk daun kelor.
3. Membuka peluang usaha untuk wirausahawan dari produk *churros* dengan penambahan daun kelor.