

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue bidaran atau yang sering dikenal dengan kue telur gabus. Camilan ini sangat familiar di kalangan masyarakat Indonesia. Kue bidaran atau telur gabus ini menjadi salah satu makanan ringan legendaris khas Betawi. Kue ini dapat ditemukan di toko-toko atau warung sekitar dan biasanya digemari oleh kalangan anak-anak hingga orang tua. Hidangan ini biasa ditemukan pada saat perayaan hari lebaran. Tidak hanya dijadikan camilan pada saat lebaran, namun juga bisa dijadikan camilan sehari-hari. Kue kering ini merupakan salah satu kue tradisional yang berwarna kuning keemasan, memiliki tekstur yang halus dan tidak retak, serta memiliki bentuk kecil sedikit mengembung. Menurut Ramadhani (2017) juga menyatakan bahwa kue bidaran ini berbentuk kecil memanjang dan sedikit mengembung, memiliki warna kuning keemasan, dengan tekstur halus dan tidak pecah, serta memiliki rasa yang gurih dan renyah. Proses pemasakan kue bidaran dilakukan dengan cara digoreng yang sebelumnya telah didiamkan pada minyak dingin.

Kue bidaran pada umumnya terbuat dari bahan dasar tepung tapioka dan telur. Banyak inovasi produk kue bidaran yang terjual di pasaran seperti halnya dilakukan dengan penambahan bawang, keju, bumbu balado atau cita rasa pedas lainnya, dan gula. Salah satu inovasi produk kue bidaran adalah dilakukan penambahan bahan alami seperti sayuran. Inovasi pembuatan kue bidaran ini dilakukan dengan penambahan wortel (*Daucus carota L*). Tujuan dari penambahan wortel pada produk kue bidaran ini adalah sebagai penambah nilai ekonomis produk dan manfaat dari wortel, seperti memperkuat atau mempercantik warna pada produk kue bidaran karena pengaruh pigmen beta karoten dari wortel, wortel banyak dijual di pasaran, serta mempunyai umur simpan yang lebih lama dibandingkan produk lainnya. Proses pembuatan kue bidaran wortel ini dimasak dengan cara adonan yang telah dicetak didiamkan ke dalam minyak dingin yang kemudian digoreng dengan api sedang cenderung kecil bersuhu 70-85°C. Suhu rendah pada penggorengan keripik sayuran (wortel) yaitu kisaran 70-85°C

(Widaningrum dkk, 2009). Kandungan gizi yang terdapat pada wortel dapat bermanfaat untuk segala usia, mulai dari kalangan anak-anak hingga orang tua. Menurut Datt dkk (2012) senyawa bioaktif pada wortel yaitu karotenoid dan serat yang dapat bermanfaat bagi kesehatan secara signifikan. Kandungan serat pangan pada wortel dapat berperan dalam meningkatkan daya ikat dan tekstur pada produk pangan (Darojat, 2011). Senyawa pro vitamin A dan beta karoten pada wortel cukup tinggi yaitu sebesar 745 µg/100 g. Jumlah vitamin A dalam jumlah banyak dapat bermanfaat untuk kesehatan mata. Senyawa beta karoten yang menyebabkan wortel berwarna oranye (Arimbi dkk, 2013). Selain itu, kandungan beta karoten pada wortel sebagai penangkal radikal bebas yang dapat mengakibatkan penyakit kanker dan dapat menurunkan risiko teradinya kanker prostat pada pria. Apabila ditinjau dari beberapa manfaatnya tersebut, maka wortel cocok untuk dijadikan konsumsi sehari-hari.

1.2 Rumusan Masalah

Dari penjelasan latar belakang tersebut, berikut dapat disimpulkan beberapa rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan Kue Bidaran dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota L*) adalah:

1. Bagaimana proses produksi Kue Bidaran dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota L*) yang baik agar dapat diterima oleh konsumen maupun masyarakat?
2. Bagaimana menghitung analisa kelayakan usaha dari produksi Kue Bidaran dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota L*)?
3. Bagaimana metode pemasaran dari produk Kue Bidaran dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota L*)?

1.3 Tujuan Program

Berikut merupakan tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah:

1. Mengetahui proses produksi Kue Bidaran dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota L*) yang dapat diterima oleh konsumen maupun masyarakat
2. Mampu menganalisis dan mengetahui kelayakan usaha produksi Kue Bidaran dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota L*)
3. Mengetahui metode pemasaran dari produk Kue Bidaran dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota L*)

1.4 Manfaat Program

Adapun manfaat yang bisa diambil dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah:

1. Melatih dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan yang kreatif dan inovatif
2. Meningkatkan nilai jual dari produk Kue Bidaran dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota L*)
3. Membuka peluang usaha bagi wirausahawan baru untuk menciptakan bisnis Kue Bidaran dengan Penambahan Wortel (*Daucus carota L*)