

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Tanaman kersen (*Muntingia calabura*) merupakan jenis tanaman yang banyak dijumpai di daerah tropis salah satunya yaitu di Indonesia. Tanaman ini biasanya tumbuh liar, banyak ditemukan di pinggir jalan dan tempat-tempat yang kurang kondusif karena mempunyai kemampuan beradaptasi yang baik. Tanaman kersen memiliki tinggi sekitar 3 – 12 meter, buahnya berwarna merah dengan ukuran kecil dan rasanya yang manis (Kurnia, 2020). Selain buahnya yang dapat dikonsumsi, daun kersen juga mempunyai manfaat bagi kesehatan. Daun kersen merupakan salah satu tanaman yang mengandung senyawa antioksidan alami. Daun kersen juga mempunyai kandungan senyawa kimia seperti abu, kalsium, fosfor, besi, tianin, riboflavin, niacin, protein dan flavonoid yang terdiri dari flavon, flavonon, flavan, dan biflayan (Kurnia, 2020). Menurut Khan dkk (2015) kersen merupakan salah satu bahan pangan yang dapat digunakan sebagai sumber antioksidan. Kandungan senyawa antioksidan pada daun kersen yaitu berupa flavonoid yang mempunyai aktivitas antidiabetes dan sitotoksik (Krishnaveni dan Dhanalakshmi, 2014). Selain sebagai antidiabetes, senyawa flavonoid dalam daun kersen juga berfungsi sebagai antimikroba, antivirus, antioksidan, antihipertensi, merangsang pembentukan estrogen, dan mengobati gangguan fungsi hati (Zahara, 2018).

Sejauh ini, masyarakat hanya memanfaatkan daun kersen sebagai minuman dengan cara direbus saja sehingga pemanfaatannya tidak optimal. Belum banyak masyarakat yang mengetahui bahwa daun kersen sebagai sumber antioksidan. Antioksidan tersebut diduga mempunyai kemampuan untuk melindungi sel hati dari kerusakan yang disebabkan oleh radikal bebas (Zakaria *et al*, 2007).

Daun kersen digunakan sebagai bahan fortifikasi dengan terlebih dahulu diolah menjadi bentuk bubuk untuk mencukupi nutrisi pada produk pangan seperti *pudding, nugget, biscuit, cake, cracker*, dan hasil olahan pangan lainnya. Oleh karena itu, perlu dilakukan inovasi produk salah satunya yaitu kue kering nastar dengan penambahan bubuk daun kersen.

Nastar adalah jenis kue kering yang berbahan dasar tepung terigu, margarin, kuning telur, gula halus dengan isian selai nanas. Karakteristik fisik dari nastar yaitu: berwarna kuning kemasan, berbentuk bulat, memiliki tekstur remah dan rasa yang manis (Putri, 2015). Kandungan nutrisi dalam 50 gr kue nastar tepung terigu yaitu 57,60 kal energi; 9,05 gr lemak; 12,56 protein; 14,4 gr karbohidrat; dan 2,31 gr serat (Agustina, 2015). Nastar mengandung banyak serat dari nanas, yang baik untuk sistem pencernaan, serta kaya akan vitamin c yang baik untuk sistem kekebalan tubuh. Selain itu, kue nastar juga memiliki daya tahan yang cukup lama karena kandungan kadar airnya yang sangat rendah. Kue nastar biasanya dijadikan sebagai suguhan pada saat hari raya, natal dan hari besar lainnya yang disukai oleh masyarakat di berbagai kalangan mulai dari anak-anak, orang dewasa hingga lansia. Adanya inovasi dari pembuatan nastar dengan penambahan daun kersen dapat menambah nilai guna dari daun kersen itu sendiri. Berdasarkan uraian tersebut, perlu dilakukannya pengolahan nastar daun kersen serta menganalisis, mengetahui kelayakan usaha dan strategi pemasaran produksi kue kering nastar dengan penambahan bubuk daun kersen mengingat produknya yang masih baru.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut diatas, maka rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi kue kering nastar dengan penambahan bubuk daun kersen yang baik agar dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana menghitung analisa kelayakan usaha dari produksi kue kering Nastar dengan penambahan bubuk daun kersen?
3. Bagaimana strategi pemasaran dari produk kue kering nastar dengan penambahan bubuk daun kersen?

### **1.3 Tujuan Program**

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

1. Mengetahui proses produksi kue kering nastar dengan penambahan bubuk daun kersen yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Mampu menganalisis dan mengetahui kalayakan usaha produksi kue kering nastar dengan penambahan bubuk daun kersen.
3. Mengetahui metode pemasaran dari produk kue kering nastar dengan penambahan bubuk daun kersen.

### **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 kering nastar dengan penambahan bubuk daun kersen.
3. Membuka peluang usaha bagi wirausahawan baru untuk menciptakan bisnis kue kering nastar dengan penambahan bubuk daun kersen.