

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Puding merupakan salah satu hidangan penutup yang terbuat dari berbagai bahan makanan yang terdiri dari agar – agar, santan, gula dan air yang diolah dengan cara direbus (Misaniyah dkk., 2018). Warna, tekstur dan aroma dari puding dipengaruhi oleh perbedaan penggunaan bahan pengisi puding yaitu daun kelor dan santan (Fahmi,2015). Menurut Sari (2014), daya terima puding yaitu warna puding harus sangat menarik, rasa yang disukai tidak terlalu manis, aromanya harum sesuai dengan bahan tambahannya, dan teksturnya kenyal. Puding merupakan produk yang digemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan usia.

Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*) merupakan salah satu tanaman yang mudah dijumpai di Indonesia. Indonesia tanaman kelor dikenal dengan nama yang berbeda di setiap daerah, diantaranya kelor (Jawa, Sunda, Bali, Lampung), marongkih (Madura), moltong (Flores), kelo (Bugis), ongge (Bima), murongo atau barungai (Sumatera) dan hafo (Timor). Salah satu bagian dari tanaman kelor yang sering digunakan yaitu pada daunnya. Olahan yang sering digunakan oleh masyarakat Indonesia yaitu sayuran dan obat karena kandungan dalam daun kelor kaya akan manfaatnya. Kelor dikenal diseluruh dunia sebagai tanaman bergizi dan WHO telah memperkenalkan kelor sebagai salah satu pangan alternatif untuk mengatasi masalah gizi. Daun kelor sangat kaya akan nutrisi, diantaranya kalsium, besi, protein, vitamin A, vitamin B dan vitamin C (Aminah,dkk,2015:37).

Daun kelor dapat dibuat menjadi bubuk untuk mempermudah pemanfaatannya sebagai bahan pangan fungsional. Tidak hanya itu, daun kelor yang dikeringkan menjadi bubuk memiliki kandungan gizi yang lebih banyak daripada saat tanaman ini berbentuk daun mentah. Trees for life, yang merupakan sebuah organisasi di Amerika melaporkan bahwa per gram daun kelor kering (bubuk) mengandung 10 kali vitamin A lebih banyak dari wortel, 17 kali kalsium lebih banyak dari susu, 25 kali lebih banyak zat besi dari bayam, 9 kali lebih banyak protein dari yogurt, dan 15 kali lebih banyak potassium daripada pada pisang (Thurber & Fahey, 2009).

Puding kelor masih jarang diketahui atau kurang familiar bagi masyarakat. Kelor juga mudah didapatkan dan relatif murah bahkan bisa mendapatkannya secara gratis dengan cara mencari dipekarangan rumah. Kelor juga dapat dijadikan sebagai pewarna makanan juga namun hal itu jarang dilakukan oleh masyarakat sekitar karena kelor memiliki bau yang sangat menyengat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat merumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana cara memproduksi puding dengan penambahan daun kelor yang dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha produksi puding dengan penambahandaun kelor?
3. Bagaimana strategi pemasaran puding dengan penambahan daun kelor?

1.3 Tujuan

Tujuan pada pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri tersebut adalah:

1. Mengetahui cara memproduksi puding dengan penambahan daun kelor yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui analisa kelayakan usaha produksi puding dengan penambahan daun kelor.
3. Mengetahui strategi pemasaran puding dengan penambahan daun kelor.

1.4 Manfaat

Manfaat yang bisa didapat dari proyek usaha mandiri (PUM) tersebut adalah:

1. Meningkatkan nilai jual dan pemanfaatan daun kelor sebagai olahan pangan.
2. Menghasilkan variasi puding yang diterima ooleh masyarakat.
3. Membuat peluang usaha baik usaha kecil maupun besar dalam produksi puding dengan penambahan daun kelor sebagai bahan baku