

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Kue kering merupakan jenis kudapan seperti biskuit yang terbuat dari adonan lunak. Kue kering memiliki tekstur yang renyah, dan jika dipatahkan tampak berongga atau tidak padat (BSN, 2018). Sagu keju memiliki beberapa kelemahan seperti, kandungan kalorinya yang tinggi, kurang akan serat, memiliki tekstur yang keras dan ketergantungannya pada bahan tambahan pangan sehingga dapat menambah kandungan lemak serta gula dalam setiap porsi.

Hunkwe atau hunkue adalah tepung yang terbuat dari pati kacang hijau yang memiliki kandungan zat gizi seperti pati, protein, lemak, mineral, vitamin serta abu. Tepung hunkwe sendiri memiliki kandungan kalium dan serat lebih tinggi daripada tepung mocaf yaitu kalium sebesar 1233 mg/100 gram serta serat sebesar 16.1 gram/100 gram (TKPI, 2017). Tepung hunkwe berwarna putih dan beraroma khas kacang hijau serta memiliki tekstur yang lebih kasar dari tepung terigu. Tepung hunkwe selama ini hanya dipakai untuk bahan pembuatan kue basah tradisional atau sebagai bahan tambahan untuk pembuatan puding.

Hunkwe merupakan tepung yang bebas gluten sehingga menjadi pilihan terbaik bagi mereka yang intoleransi terhadap gluten. Tepung hunkwe juga mudah dicerna oleh tubuh yang membuatnya menjadi bahan yang aman untuk anak-anak dan orang dewasa yang memiliki pencernaan sensitif.

Banyak sekali inovasi produk pangan dengan penambahan bahan pangan lokal yang memiliki kandungan gizi yang beragam ini, namun masih sedikit produk pangan terutama kue kering yang menggunakan tepung hunkwe. Proyek Usaha Mandiri yang akan dilakukan yaitu mengolah tepung hunkwe sebagai bahan pengganti tepung tapioka pada proses pembuatan kue kering yang cocok dikonsumsi bagi anak-anak kekurangan gizi atau *stunting*.

Tujuan dari dilaksanakannya PUM (Proyek Usaha Mandiri) ini yaitu guna mengetahui pembuatan Kue Kering Hunkwe Keju dengan optimal, menganalisa biaya, analisa kelayakan usaha serta memasarkan produk Kue kering hunkwe keju.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan penjelssan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan Kue kering hunkwe keju adalah :

1. Bagaimana proses produksi Kue kering hunkwe keju yang dapat diterima oleh masyarakat?
2. Bagaimana menghitung analisa usaha Kue kering hunkwe keju?
3. Bagaimana metode pemasaran produksi Kue kering hunkwe keju?

## **1.3. Tujuan Program**

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah :

1. Mengetahui proses produksi Kue kering hunkwe keju yang dapat diterima oleh masyarakat.
2. Mengetahui analisa usaha produksi Kue kering hunkwe keju.
3. Mengetahui metode pemasaran Kue kering hunkwe keju.

## **1.4. Manfaat Program**

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah :

1. Memberikan inovasi produk Kue kering hunkwe keju.
2. Membuka peluang bagi wirausaha baru untuk membuka bisnis Kue kering hunkwe keju.