

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kecombrang merupakan tumbuhan yang termasuk dalam family *Zingiberaceae* dan tersebar cukup luas di Indonesia. Bunga kecombrang digunakan sebagai sebagai aspek pengobatan yang dapat menyembuhkan berbagai penyakit karena banyaknya senyawa kimia. selain itu kecombrang digunakan sebagai penambah cita rasa masakan yang lezat seperti pecel dan urab. Bunga kecombrang berbeda dengan tanaman pada umumnya karena bunga sampai tunas bunga kecombrang dapat di manfaatkan kerena memiliki aroma dan rasa yang khas dari minyak atsiri yang mengandung berbagai senyawa organik volatil sehingga dapat dijadikan sayur asam beserta batangnya digunakan dalam beberapa jenis masakan daging (Naufalin, 2005) . Akan tetapi pengolahan dalam produk makanan masih dibilang kurang didengar sehingga dilakukan inovasi yang dapat dinikmati.

Udang kering (ebi) merupakan salah satu alternatif bahan pangan yang dapat digunakan untuk menggantikan udang segar karena udang kering (ebi) memiliki berat dapat dimakan BBD yang cukup besar yaitu sebesar 90% (DKBM, 2017). Ebi memiliki rasa gurih yang khas dan sering digunakan sebagai bumbu dapur untuk menambah rasa dan aroma pada masakan. Selain itu, kandungan protein udang kering (ebi) juga tinggi yaitu sebesar 62 g/100 g bahan (Anonim, 2017).

Buah pokak (*solanum torvum*) dalam berat kering mengandung *chlorogenin* dan *neochlorogenin* yaitu 0,2% dan 0,03% (Gandhi dkk., 2011). Senyawa bioaktif aktif dalam buah terong pokak adalah flavonoid, saponin, kuinon dan steroid mengandung isolat metil kafeat bermanfaat sebagai antiperglisemik dan antidiabetes (Laili dkk.,2014). Buah pokak dikonsumsi oleh masyarakat biasanya diolah menjadi masakan dalam bentuk seperti tumis, bothok dan diolah menjadi sambal pokak ikan teri atau udang kecil(ebi), oleh karena itu dilakukan inofasi sehingga pemanfaatan bahan baku menjadi digemari oleh banyak orang

Sambal kemasan adalah produk olahan sambal yang dikemas dalam wadah tertentu, seperti sachet, botol, atau toples, sehingga siap untuk dikonsumsi kapan

saja dan di mana saja. Sambal merupakan makanan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia dengan bahan yang terbuat dari cabai yang dihaluskan, Kandungan senyawa kimia *capsaicin* memberikan rasa pedas. Setelah menambahkan bumbu, cita Rasa pedasnya berubah menjadi hidangan pembuka yang nikmat. Ada berbagai macam variasi sambal. Setiap variasi membutuhkan bahan dan bumbu yang berbeda pula. Meski terkesan sederhana, namun proses pembuatan sambal tidak bisa dibilang sederhana, remeh. Semua bahan, bumbu dan cara membuatnya harus diperhatikan dengan matang Benar. Dengan begitu, yang dihasilkan adalah rasa pedas yang nikmat. (Munawaroh, 2006)

Proyek Usaha Mandiri (PUM) sambal bunga kecombrang dengan penambahan ebi dan pokak menghasilkan produk sambal dengan inovasi baru dimana kecombrang dan pokak merupakan salah satu tanaman rempah yang digunakan sebagai bahan pangan yang kaya akan antioksidan, dan penambahan ebi dilakukan untuk memperoleh protein sehingga menambah nilai gizi pada olahan sambal dan diharapkan dapat diterima oleh kususny para remaja dan dewasa, selain itu dilakukan pemasaran terhadap hasil produksi yang diterima oleh konsumen serta mengetahui hasil analisa kelayakan usaha sambal bunga kecombrang dengan penambahan ebi dan pokak

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka rumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah:

1. Bagaimana cara memproduksi sambal kecombrang dengan penambahan ebi dan pokak yang dapat diterima konsumen ?
- 2 Bagaimana hasil Analisa kelayakan usaha pada produk sambal kecombrang dengan penambahan ebi dan pokak?
- 3 Bagaimana distribusi produk olahan sambal kecombrang dengan penambahan ebi dan pokak yang terbaik?

### **1.3 Tujuan**

Tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) sebagai berikut:

1. Mengetahui cara pembuatan dan komposisi bahan yang digunakan pada proses pengolahan sambal sambal kecombrang dengan penambahan ebi dan pokak sehingga digemari para konsumen.
2. Mengetahui analisa kelayakan usaha produk sambal kecombrang dengan penambahan ebi dan pokak.
3. Mengetahui strategi yang baik dan menguntungkan dalam pemasaran yang tepat digunakan untuk mendistribusikan produk sambal kecombrang dengan penambahan ebi dan pokak.

### **1.4 Manfaat**

Manfaat yang bisa didapat dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) tersebut adalah:

1. Membuka peluang wirausaha baru yang dapat diterima konsumen dan memberikan inovasi menjadi sambal kemasan.
2. cara pembuatan dan komposisi bahan yang digunakan pada Mengetahui proses pengolahan sambal sambal kecombrang dengan penambahan ebi dan pokak sehingga digemari para konsumen.
3. Mengetahui strategi yang baik dan menguntungkan dalam pemasaran yang digunakan untuk produksi sambal bunga kecombrang dengan Penambahan ebi dan pokak.