

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Kue kering merupakan salah satu jenis kue yang sangat digemari oleh berbagai kalangan masyarakat Indonesia. Kue kering sering disajikan saat perayaan hari besar seperti Idul Fitri, Natal, maupun hari besar lainnya. Kue kering adalah kue dengan kadar air yang sedikit, sehingga dapat tahan lama pada saat penyimpanan (Ayuningsih dan Rinawati, 2022). Pada umumnya kue kering memiliki beberapa jenis seperti, kastengel, putri salju, lidah kucing, sagu keju, kue kacang, dan kue nastar.

Kue nastar adalah salah satu jenis kue kering yang sangat populer di Indonesia. Kue ini berbentuk bulat atau oval dengan isian selai nanas di dalamnya. Nastar memiliki tekstur yang lembut dan sedikit renyah, serta diisi dengan selai nanas yang memiliki rasa manis dan sedikit asam. Bagian luarnya diolesi kuning telur pada saat sebelum dipanggang, yang akan memberikan warna yang khas.

Kue kering di Indonesia khususnya kue nastar dibuat dari bahan baku tepung terigu. Indonesia memiliki ketergantungan pada impor bahan tepung terigu yaitu gandum. Berdasarkan data Organisasi Pangan dan Pertanian (FAO) menyatakan bahwasanya gandum ialah komoditas pangan terbanyak yang diimpor oleh Indonesia dengan jumlah 10,3 juta ton pada 2020. Oleh karena itu, diperlukan pengurangan penggunaan tepung terigu sebagai bahan utama dalam pengolahan kue nastar, dengan cara memanfaatkan bahan pangan lokal yaitu tepung garut yang memiliki kandungan serat yang tinggi dan bisa menjadi bahan baku atau bahan pengganti sebagian untuk membuat kue nastar.

Tepung garut adalah tepung yang dihasilkan dari umbi tanaman garut (*Maranta arundinacea*), yang dikenal sebagai salah satu jenis umbi pengganti tepung dengan kandungan pati yang tinggi. Tepung garut memiliki kandungan gizi berupa kalori sebesar 355 kalori, karbohidrat 85,2 gram, lemak 0,2 gram, dan protein 0,6 gram pada tiap 100 gram tepung garut. (Ramadhani dan Rahmawati, 2022). Artikel dari *Kompas.com* menyebutkan bahwa tepung garut dapat

membantu melancarkan sistem pencernaan, mengurangi sembelit, dan mengatasi diare. Selain itu, menurut *Health.grid.id*, tepung garut juga mampu melindungi selaput lendir lambung dari kerusakan akibat asam lambung, sehingga dapat menjadi pilihan yang lebih sehat bagi penderita gangguan pencernaan.

Substitusi tepung garut jika digunakan sebagai bahan substitusi kue nastar tidak hanya menjadi camilan lezat, tetapi juga lebih menyehatkan. Inovasi ini diharapkan mampu meningkatkan kandungan gizi nastar sekaligus memenuhi kebutuhan konsumen yang peduli terhadap kesehatan serta inovasi ini masih jarang ditemukan dipasaran, sehingga memiliki kesempatan untuk bersaing di masyarakat. Target pemasaran produk ini dimulai dari kalangan remaja, dewasa, hingga para orang tua. Dengan adanya hal tersebut, diharapkan dapat meningkatkan minat masyarakat terhadap produk inovasi pangan yang telah dihasilkan.

## **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 substitusi tepung garut yang baik agar dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana menghitung analisa kelayakan usaha dari produksi kue kering nastar dengan substitusi tepung garut?
3. Bagaimana strategi pemasaran dari produk kue kering nastar dengan substitusi tepung garut?

## **1.3 Tujuan**

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

1. Mengetahui proses produksi kue kering nastar dengan substitusi tepung garut yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Mampu mengetahui analisa kelayakan usaha produksi kue kering nastar dengan substitusi tepung garut.

3. Mengetahui strategi pemasaran dari produk kue kering nastar dengan substitusi tepung garut.

#### **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat yang dapat diambil dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri

(PUM) adalah:

1. Mengasah dan mengembangkan semangat kewirausahaan yang kreatif dan inovatif.
2. Meningkatkan daya tarik dan nilai jual produk kue kering nastar dengan substitusi tepung garut.
3. Memberikan peluang bagi para calon wirausahawan untuk memulai usaha di bidang kue kering nastar dengan inovasi substitusi tepung garut.