

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Puding merupakan salah satu jenis hidangan penutup atau camilan yang memiliki rasa manis, bertekstur lembut serta terbuat dari tepung agar yang harus melibatkan proses pemanasan (Fransiska et al., 2014). Puding termasuk dalam kategori makanan olahan yang memiliki tingkat penerimaan tinggi di berbagai rentang usia. Puding berasal dari adonan cair ataupun setengah padat yang dimasak dan dibekukan dalam cetakan berbagai ukuran (Oktari et al, 2019). Puding dengan beragam jenis diantaranya yaitu puding susu, puding buah, puding cake atau puding roti, puding lapis dan lainnya. Penampilan warna pada puding dapat menentukan daya tarik penilaian konsumen.

Tanaman kentang (*Solanum tuberosum* L.) menghasilkan umbi sebagai komoditas sayuran yang diprioritaskan untuk dikembangkan dan berpotensi untuk dipasarkan di dalam negeri dan diekspor. Kentang (*Solanum tuberosum* L.) termasuk komoditas sayuran yang berkontribusi besar dalam mencukupi kebutuhan pangan masyarakat. Kentang adalah salah satu bahan makanan yang banyak mengandung karbohidrat, mineral, dan vitamin yang bermanfaat untuk meningkatkan energi dalam tubuh. Karena kentang memiliki kandungan karbohidratnya yang tinggi (13,5g/100g) (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018), kentang dapat digunakan sebagai alternatif nasi oleh beberapa kalangan, termasuk penderita diabetes dan pejuang diet. Kentang memegang peranan penting dan mendapat prioritas untuk dikembangkan dan mempunyai potensi dalam verifikasi pangan. Kentang adalah sumber kalori dan mineral penting bagi pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat. Setiap 100 gram kentang mengandung 19,1 gram karbohidrat, 2,0 gram protein, dan lemak 0,10 gram. Selain itu kentang juga mengandung vitamin dalam jumlah yang tinggi. Dalam 100 gram kentang terkandung energi sebesar 83 kalori. Sehingga kentang bisa digantikan sebagai pengganti nasi (Deptan, 2012). Kentang mengandung sejumlah nutrisi dan komponen gizi yang dapat berperan dalam peningkatan kesehatan dan

pengurangan risiko penyakit kronis. Kentang adalah salah satu makanan yang mudah didapatkan di Indonesia. Kandungan gizinya yang baik untuk kesehatan, misalnya sebagai pengobatan sistem lambung dan jantung.

Puding kentang adalah salah satu jenis camilan atau makanan penutup yang dibuat dengan memanfaatkan kentang sebagai bahan utama. Puding dengan penambahan kentang ini memiliki tekstur, aroma dan warna berbeda karena penambahan penggunaan bahan baku yaitu santan kelapa dan kentang kukus, rasa yang disukai para konsumen yaitu manis, daya terima puding kentang yaitu dengan warna yang menarik, aroma yang wangi khas puding kentang dan memiliki tekstur yang lembut.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah yang muncul berdasarkan latar belakang tersebut adalah :

1. Bagaimana tahapan proses produksi puding dengan penambahan kentang (*Solanum tuberosum L.*) supaya diterima dengan baik oleh konsumen?
2. Bagaimana hasil analisis kelayakan usaha pada produksi puding dengan penambahan kentang (*Solanum tuberosum L.*)?
3. Bagaimana strategi pemasaran yang dilakukan untuk produk puding dengan penambahan kentang (*Solanum tuberosum L.*)?

## **1.3 Tujuan**

Pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) memiliki beberapa tujuan, antara lain :

1. Mengetahui proses produksi puding dengan penambahan kentang (*Solanum tuberosum L.*) supaya diterima dengan baik oleh konsumen.
2. Mengetahui hasil analisis kelayakan usaha dari produksi puding yang menggunakan kentang (*Solanum tuberosum L.*) sebagai bahan tambahan.
3. Mengetahui strategi pemasaran yang dilakukan untuk produk puding dengan penambahan kentang (*Solanum toberosum L.*).

#### **1.4 Manfaat**

Proyek Usaha Mandiri (PUM) memberikan beberapa manfaat, di antaranya :

1. Meningkatkan pemanfaatan kentang (*Solanum tuberosum L.*) sebagai inovasi produk puding.
2. Meningkatkan nilai jual dari produk puding dengan penambahan kentang (*Solanum tuberosum L.*)
3. Melatih dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan dalam melakukan usaha produk puding dengan penambahan kentang (*Solanum toberosum L.*).