

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Nougat Narabis adalah sejenis permen yang terkenal karena rasa dan tekstur yang unik. *Nougat* ini terbuat dari bahan-bahan berkualitas tinggi, memberikan pengalaman rasa yang lezat dan memuaskan bagi para penikmatnya. *Nougat* sendiri merupakan jenis konfeksi yang biasanya terbuat dari campuran gula atau madu, putih telur yang dikocok, dan kacang-kacangan. Dalam pembuatan *nougat narabis*, biasanya digunakan kacang almond, hazelnut, atau pistachio, yang ditambahkan ke dalam adonan *nougat*. Proses pembuatan *nougat* ini melibatkan pemanasan gula hingga mencapai konsistensi tertentu sebelum dicampurkan dengan bahan lainnya. Salah satu ciri khas dari *nougat narabis* adalah teksturnya yang kenyal dan lembut. Hal ini disebabkan oleh penggunaan putih telur yang memberikan kekenyalan pada permen. Selain itu, *nougat* ini sering kali dipadukan dengan potongan buah manisan atau bahan tambahan lainnya untuk memberikan variasi rasa.

Marshmallow adalah manisan yang lembut dan kenyal, terbuat dari gula, gelatin, sirup jagung, dan air. Teksturnya yang unik dan lembut membuatnya populer sebagai topping untuk minuman panas, bahan dalam kue, dan camilan yang lezat. *Marshmallow*, meskipun lezat dan lembut, bukanlah sumber nutrisi yang baik. Kandungan gizinya terutama terdiri dari gula, gelatin, dan sirup jagung, yang tidak memberikan manfaat kesehatan yang signifikan, untuk itu dibuatlah *nougat narabis* dengan penambahan tepung tempe sebagai salah satu sumber gizi yang baik.

Penambahan tepung tempe ke dalam *nougat narabis* berbahan dasar *marshmallow* memiliki beberapa potensi manfaat, terutama dari segi tekstur dan nutrisi. Berdasarkan penelitian Marulitua (2013), dalam 100 gram tepung tempe mengandung protein berkisar 46,10 gram. Tepung tempe juga mengandung beberapa unsur yang sangat diperlukan oleh tubuh diantaranya fosfor, zat besi dan kalsium serta memiliki kandungan antioksidan yaitu isoflavon dari kedelai (Mansur et al., 2014). Penambahan tepung tempe lebih efisien ditambahkan ke

dalam *nougat narabis* daripada tempe yang masih utuh karena tepung tempe memiliki tekstur halus yang mudah tercampur dengan bahan *nougat* lainnya, menghasilkan tekstur yang lebih lembut dan merata. Tempe utuh memiliki tekstur yang lebih kasar dan sulit dipadukan dengan bahan *nougat* lainnya. Dari segi aroma dan rasa tepung tempe memiliki aroma dan rasa yang tidak terlalu kuat dibandingkan dengan tempe sehingga jika dicampurkan pada *nougat* tidak memberikan aroma langu. Tepung tempe kaya akan protein, serat, vitamin, dan mineral, seperti zat besi, kalsium, dan fosfor, menambahkan tepung tempe ke dalam *nougat narabis* akan meningkatkan nilai nutrisi camilan ini. Tepung tempe memiliki rasa gurih yang khas. Penambahan tepung tempe dapat memberikan sedikit rasa gurih pada *nougat narabis*, menciptakan kombinasi rasa yang unik.

Nougat Narabis Marshmallow adalah perpaduan unik antara kelembutan *marshmallow* dan tekstur kenyal *nougat*, yang menciptakan camilan manis. *Nougat Narabis Marshmallow* biasanya terbuat dari *marshmallow* yang dipadukan dengan buah stroberi kering dan juga kismis, menciptakan rasa asam gurih yang unik dengan penambahan susu bubuk atau mentega untuk menambah kekayaan rasa dan tekstur yang lebih lembut. *Nougat* dengan tepung tempe merupakan inovasi yang bermanfaat karena menawarkan alternatif yang lebih lezat dan bergizi bagi pecinta *nougat*, sekaligus mendorong pemanfaatan tempe sebagai bahan pangan yang kaya protein dan serat. Inovasi ini menjawab kebutuhan akan camilan yang lezat dan unik, dengan menggabungkan kelembutan dan kenikmatan *nougat* dengan manfaat kesehatan dari tepung tempe. Tepung tempe, kaya akan protein nabati dan serat, meningkatkan nilai gizi *nougat* secara signifikan, menjadikannya pilihan yang lebih sehat dibandingkan *nougat* konvensional.

Proyek usaha mandiri *nougat narabis* dengan penambahan tepung tempe diharapkan dapat memberikan opsi camilan permen manis dengan gizi yang tinggi terhadap konsumen. Pembuatan *nougat narabis* dengan penambahan tepung tempe ini juga dapat meningkatkan diversifikasi produk camilan manis dengan nilai gizi yang tinggi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan kegiatan proyek usaha mandiri (PUM) sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi *nougat narabis* dengan penambahan tepung tempe yang dapat diterima konsumen?
2. Bagaimana hasil analisa kelayakan usaha proses produksi *nougat narabis* dengan penambahan tepung tempe?
3. Bagaimana strategi pemasaran yang tepat untuk hasil proses produksi *nougat narabis* dengan penambahan tepung tempe?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah di atas dapat disimpulkan bahwa tujuan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Mengetahui proses produksi *nougat narabis* dengan penambahan tepung tempe dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui hasil analisa kelayakan usaha proses produksi *nougat narabis* dengan penambahan tepung tempe.
3. Mengetahui strategi pemasaran yang tepat untuk hasil proses produksi *nougat narabis* dengan penambahan tepung tempe.

1.4 Manfaat

Manfaat yang didapat dengan dilakukannya Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah sebagai berikut:

1. Memanfaatkan *marshmallow* dan tepung tempe sebagai produk cemilan tinggi protein *nougat narabis*.
2. Menjadikan peluang wirausaha baru dibidang pengolahan produk cemilan manis, khususnya dalam bentuk *Nougat narabis*.
3. Memberikan variasi baru terhadap produk cemilan manis yang sudah ada dipasaran.