

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kelapa (*Cocos nucifera* L.) merupakan tanaman perkebunan berupa pohon batang lurus dari famili *Palmae*. Pohon kelapa sangat bermanfaat bagi kehidupan manusia karena hampir semua bagian kelapa dapat dimanfaatkan. Daging kelapa yang terdiri atas sabut, tempurung, daging buah dan air kelapa tidak ada yang terbuang dan dapat dibuat untuk menghasilkan produk industri (Widiyanti, 2015). Daging kelapa memiliki kandungan yang sangat bermanfaat untuk mendukung kebutuhan nutrisi manusia. Kandungan kimia daging kelapa yaitu memiliki nilai kalori 68-359 kal, kandungan protein 1-3,4 gr, lemak 0,9-34,7 gr, karbohidrat 10-14 gr, kalsium 17-21 mg, fosfor 21-30 mg, besi 1-2 mg, thiamin 0,5-1 mg, asam askorbat 2-4 mg, dan air 46,9-83,3. Melihat potensi kandungan gizi daging kelapa tersebut, dibutuhkan inovasi baru dalam pengolahannya agar dapat memberikan nilai tambah serta memperpanjang umur simpan produk. Salah satu bentuk inovasi yang dapat dikembangkan adalah pengolahan daging kelapa menjadi makanan ringan modern yang lebih praktis, bernilai ekonomi, dan diminati konsumen luas.

Salah satu jenis makanan ringan yang populer di masyarakat adalah stik. Stik merupakan salah satu jenis makanan ringan jenis kue kering dengan berbahan dasar tepung terigu, lemak, telur dan air yang memiliki bentuk pipih dan panjang, rasa yang gurih, bertekstur renyah dan proses akhir pengolahannya dengan cara digoreng (Pratiwi, 2013). Stik adalah salah satu jenis makanan ringan berbentuk pipih dan panjang dengan warna kuning keemasan, rasa gurih, dan tekstur renyah yang memiliki aroma khas kue dengan rasa stik bawang, keju, dan stik lainnya. Inovasi terhadap produk stik dapat dilakukan dengan menambahkan bahan-bahan lokal yang kaya nutrisi, seperti daging kelapa, untuk meningkatkan nilai gizi dan cita rasa produk.

Memperkaya rasa dan kandungan nutrisi, bubuk keju dapat ditambahkan sebagai salah satu bahan utama dalam stik. Bubuk keju pada dasarnya adalah keju yang dikeringkan dan digiling menjadi bubuk. Bubuk keju mengandung protein

lemak, dan kalsium yang tinggi, serta vitamin B kompleks, zat besi, magnesium, dan seng. Selain itu, bubuk keju juga bisa mengandung garam, pengemulsi, dan bahan tambahan lainnya seperti perisa alami dan pewarna

Dengan adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk menciptakan inovasi baru yaitu memproduksi dan memasarkan produk stik kelapa rasa keju yang kaya akan mineral, serat, dan umur simpan lebih lama dibandingkan dengan olahan buah kelapa yang lainnya seperti sari buah, dan nata de coco.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) Produksi dan Pemasaran Stik Kelapa dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Bagaimana cara memproduksi stik kelapa rasa keju yang baik dan dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana kelayakan usaha stik kelapa rasa keju?
3. Bagaimana strategi pemasaran yang baik untuk memasarkan stik kelapa rasa keju?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui proses produksi stik kelapa rasa keju yang baik dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui kelayakan usaha dari produksi dan pemasaran stik kelapa rasa keju.
3. Mengetahui strategi pemasaran yang tepat hasil produksi stik kelapa rasa keju.

1.4 Manfaat

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

1. Meningkatkan nilai ekonomis daging kelapa.
2. Membuka peluang usaha baru hasil derivikasi produk olahan kelapa yaitu stik kelapa rasa keju.