

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Buah naga merupakan tanaman musiman yang sekarang banyak di budidayakan di Indonesia. Buah naga ini digemari oleh masyarakat karena memiliki khasiat dan manfaat serta nilai gizi cukup tinggi. Buah naga dapat sebagai anti kanker dan anti oksidan, menyembuhkan rematik, asam urat dan masih banyak manfaat yang lainnya. Buah naga biasanya dikonsumsi dalam bentuk buah segar dan pemanfaatannya hanya sekedar dalam pembuatan selai, *juice* buah dan sari buah, namun kali ini dilakukan pembaharuan produk dengan membuat *cookies* buah naga. Buah naga yang digunakan dalam pembuatan *cookies* kali ini yaitu buah naga merah. Buah naga merah ini memiliki rasa lebih manis dibandingkan dengan jenis buah naga lainnya, selain itu buah naga terdapat kandungan antosianin yang baik digunakan sebagai pewarna alami dan antioksidan.

Buah naga dalam 100 gram mengandung nilai gizi 11,5 g karbohidrat, 0,15-0,22 g protein, 0,21-0,61 g lemak, 13-18<sup>o</sup> brix kadar gula, 0,2-0,9 g serat, 0,005-0,01 g karoten, 6,3-8,8 mg kalsium, 30,2-31,6 mg fosfor, 0,55-0,65 mg besi, 60,4 mg magnesium, vitamin B1, B2, C dan 82,5-83 g air (Cahyono 2009 dalam Rizal, 2015). Kadar air buah naga tergolong tinggi 90% sehingga tidak dapat disimpan lama yaitu hanya 7-10 hari pada suhu 14<sup>o</sup>C (Farika, 2013). Teknologi diversifikasi pangan merupakan salah satu langkah untuk mengatasi krisis pangan. Berbagai macam bentuk olahan pangan diproduksi untuk mengoptimalkan hasil-hasil pertanian diantaranya adalah sari buah, selai dan konsentrat (Budiman, 2006).

Selain itu terdapat kandungan serat buah naga yaitu mencapai 0,7-0,9 gram per 100 gram daging buah dan sangat baik untuk menurunkan kadar kolesterol. Di dalam saluran pencernaan, serat akan mengikat asam empedu (produk akhir kolesterol) yang kemudian dikeluarkan bersama tinja. Dengan demikian, semakin tinggi konsumsi serat, semakin banyak asam empedu dan lemak yang dikeluarkan oleh tubuh. Serat baik untuk pencernaan serta menjaga keseimbangan dalam tubuh. Serat pangannya (*dietary fiber*) mampu memperpendek transit time, yaitu

waktu yang dibutuhkan makanan sejak dari rongga mulut hingga sisa makanan dikeluarkan dalam bentuk feses. Serat pangan sangat baik untuk mencegah penyakit diabetes melitus, jantung, stroke, kanker, dan penyakit kardiovaskular lainnya.

Untuk itu buah naga merah dalam pembuatan kue dapat digunakan sebagai pewarna alami (antosianin) dan berkemungkinan juga mempengaruhi tekstur, karena tekstur kulit buah naga merah sudah cenderung membentuk gel (berdasarkan penelitian pendahulu dengan pemakaian buah naga merah sebanyak 159,2 gr). Buah naga merah selain memberi warna merah juga bermanfaat bagi kesehatan menurut Rekha Wahyuni (2011:14). Berdasarkan pendapat di atas jadi buah naga merah dan kulitnya sangat bermanfaat bagi kesehatan seperti mencegah kanker, diabetes, menetralkan racun, mengurangi kolesterol dan menurunkan tekanan darah tinggi. Selain itu, buah naga merah dan kulitnya juga dapat digunakan sebagai pewarna alami untuk pembuatan *cookies* buah naga.

*Cookies* adalah kue kering yang rasanya manis dan berbentuk kecil- kecil. *Cookies* merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat (BSN, 1992). Bahan- bahan yang digunakan dalam pembuatan *cookies* adalah tepung terigu protein rendah dan bahan penunjang lainnya gula, kuning telur, bahan-bahan pengembang serta *shortening* dan *emulsifier*. Dalam pembuatan *cookies* hal yang harus diperhatikan adalah kerenyahan dari *cookies*. Kualitas bahan baku yang digunakan dalam pembuatan *cookies* dapat mempengaruhi kualitas akhir *cookies*.

*Cookies* banyak disukai oleh masyarakat, maka dari itu diperlukan peningkatan nilai gizi *cookies* dan penganekaragaman produk *cookies* salah satunya yaitu dengan membuat *cookies* buah naga. Produk ini merupakan diversifikasi produk *cookies* dan belum banyak ada di pasaran. Maka dari itu dilakukan terobosan terbaru ini diperkirakan akan lebih mendapatkan daya terima di masyarakat. Penerimaan *cookies* dapat diterima oleh konsumen karena *cookies* buah naga selain yang rasanya manis dan renyah *cookies* memiliki banyak khasiat salah satunya yaitu mengandung serat yang baik bagi pencernaan tubuh.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam proyek usaha mandiri (PUM) pembuatan *cookies* buah naga adalah ?

1. Bagaimana cara pengolahan *cookies* buah naga yang baik ?
2. Apakah usaha pembuatan *cookies* buah naga menguntungkan ?
3. Bagaimana strategi pemasaran yang tepat mengenalkan produk *cookies* buah naga ?

### **1.3 Alternatif Pemecahan Masalah**

Masalah yang telah dirumuskan dapat dipecahkan dengan alternatif pemecahan sebagai berikut :

1. Membuat produk *cookies* buah naga yang baik dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Melakukan analisis usaha produk *cookies* buah naga.
3. Memilih lokasi yang sangat strategis untuk mengenalkan *cookies* buah naga.

### **1.4 Tujuan**

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

1. Mendapatkan formulasi dan pembuatan *cookies* buah naga dengan baik.
2. Mengetahui tingkat laju keuntungan usaha pembuatan *cookies* buah naga.
3. Mendapatkan lokasi pemasaran yang strategis untuk mengenalkan produk *cookies* buah naga.

### **1.5 Manfaat**

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

1. Meningkatkan peluang wirausaha dalam proyek *cookies* buah naga baik dalam skala kecil
2. Agar dapat memperoleh keuntungan proyek usaha mandiri
3. Sebagai sarana pembelajaran berwirausaha, sehingga dikemudian hari bisa mengembangkan suatu usaha