

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan ringan adalah kebutuhan pokok manusia yang menurut Maslow menduduki peringkat pertama dari sederet kebutuhan lain. Setiap individu membutuhkan sejumlah makanan untuk menjaga kelangsungan hidupnya. Oleh ekonom, makanan dijadikan indikator tingkat kesejahteraan masyarakat. Makanan merupakan bagian budaya yang sangat penting (Khomsan, 2003). Makanan ringan merupakan makanan yang dikonsumsi selain atau antara waktu makan utama dalam sehari. Oleh karena itu makanan ini disebut snack yang berarti sesuatu yang dapat memberikan suplai energi yang cukup untuk tubuh (Anonim, 2007).

Stick merupakan salah satu jenis makanan ringan yang cukup diminati masyarakat. Kesukaan masyarakat terhadap *stick* ini menjadikannya sebagai salah satu produk olahan makanan ringan yang banyak diproduksi. Variasi *stick* sudah banyak dikembangkan mulai dari *stick* original, *stick* keju hingga *stick* ikan. Bahan baku utama pembuatan *stick* adalah tepung terigu, dimana impor tepung terigu di Indonesia terus menerus mengalami peningkatan. Asosiasi Produsen tepung Terigu Indonesia (APTINDO) melaporkan bahwa konsumsi terigu Indonesia mencapai 2,79 juta ton pada kuartal pertama tahun 2014, atau meningkat 5,4% dibandingkan kuartal pertama pada tahun 2013, yaitu hanya sebesar 2,65 juta ton (APTINDO, 2014). Menurut data BPS impor tepung terigu Indonesia pada tahun 2015 telah mencapai 7,4 juta ton. Untuk itu upaya mengurangi kebutuhan tepung terigu dengan produk pangan lokal perlu dilakukan.

Tanaman kelor (*Moringa oleifera*) adalah salah satu tanaman yang paling luar biasa yang pernah ditemukan, dimana kelor secara ilmiah merupakan sumber gizi berkhasiat sebagai obat yang kandungannya diluar kebiasaan kandungan tanaman pada umumnya, sehingga kelor diyakini memiliki potensi untuk mengakhiri kekurangan gizi, kelaparan, serta mencegah dan menyembuhkan berbagai penyakit (Krisnadi, 2010).

Menurut Utami (2013), manfaat dari daun kelor antara lain sebagai anti peradangan, hepatitis, memperlancar buang air kecil dan anti alergi. Selain itu daun kelor (*Moringa oleifera*) banyak digunakan dan dipercaya sebagai obat infeksi, antibakteri, infeksi saluran urin, luka eksternal, anti-hipersensitif, anti-anemik, diabetes, diare, disentri dan rematik (Fahey 2005).

Pemanfaatan daun kelor di Indonesia saat ini masih terbatas penggunaannya. Masyarakat biasa menggunakan daun kelor sebagai pelengkap dalam masakan sehari-hari bahkan tidak sedikit yang menjadikan daun kelor hanya sebagai tanaman hias yang dibiarkan melekat pada teras-teras rumah. Selain itu di beberapa daerah pemanfaatan daun kelor lebih banyak dimanfaatkan untuk memandikan jenazah dan pakan ternak. (Dewi, 2017).

Pengolahan daun kelor secara luas belum banyak dilakukan di Indonesia, hal tersebut dikarenakan kurangnya pengetahuan masyarakat dalam melakukan pemanfaatan daun kelor. Untuk itu penganekaragaman pangan terhadap daun kelor perlu ditingkatkan yang dapat dijadikan sebagai sumber gizi pada produk pangan. Salah satunya adalah pada pembuatan makanan ringan berupa *stick* yang dapat bersifat fungsional dengan ditambahkan daun kelor yang dapat memerikan efek positif bagi kesehatan tubuh. Maksud pemilihan judul “Produksi dan Pemasaran Stik Daun Kelor” ini adalah untuk memasarkan produk inovasi pangan yang berasal dari daun kelor yang dapat menambahkan nilai ekonomis daun kelor itu sendiri serta menambah variasi rasa pada pembuatan *stick*.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan Stik Daun Kelor adalah :

1. Bagaimana teknik pembuatan stik daun kelor yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana pemasaran yang efektif produk stik daun kelor?
3. Bagaimana menghitung kelayakan produksi stik daun kelor?

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

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

1. Membuat Stik daun kelor yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Memproduksi dan memasarkan stik daun kelor.
3. Menghitung kelayakan produksi stik daun kelor.

1.4 Tujuan Program

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

1. Mengetahui teknik pembuatan stik daun kelor yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Memproduksi dan memasarkan stik daun kelor.
3. Menghitung kelayakan produksi stik daun kelor.

1.5 Kegunaan Program

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

1. Memberikan variasi terhadap produk stik yang sudah ada.
2. Meningkatkan nilai guna dari daun kelor.
3. Membuka peluang munculnya wirausaha dalam proyek produk stik daun kelor baik skala besar maupun industry rumah tangga.