

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara tropis yang memiliki beragam hasil pertanian. Seperti halnya pada hasil pertanian berupa sayur – sayur dan buah-buahan yang kaya dengan kandungan gizi yang baik untuk kesehatan tubuh. Akan tetapi, pengolahan yang dilakukan masih sedikit. Kebanyakan dari para petani menjual hasil pertanian secara langsung tanpa dilakukan proses pengolahan terlebih dahulu. Dapat juga dikatakan bahwa para petani Indonesia lebih memilih untuk menjual hasil panen dalam keadaan segar salah satunya yaitu waluh atau labu kuning. Penyebaran waluh sendiri di Indonesia bersifat merata, atau hampir di seluruh wilayah Indonesia terdapat waluh. Hal ini disebabkan karena buah waluh tergolong tanaman yang mudah hidup dan cara pemeliharaan yang tidak rumit.

Labu kuning atau waluh merupakan bahan pangan yang banyak mengandung vitamin A, B dan C, serta mineral dan karbohidrat. Dalam daging buah labu kuning atau waluh terdapat antioksidan yang sangat dibutuhkan tubuh sebagai anti kanker. Selain sifat labu yang lunak dan mudah dicerna oleh tubuh, labu juga mengandung karoten (pro vitamin A) yang cukup tinggi dan juga memiliki warna yang menarik pada produk olahannya. Sejauh ini pemanfaatan waluh belum optimal. Antara tingkat hasil panen dengan tingkat konsumsi masyarakat terhadap waluh tidak seimbang. Tingkat konsumsi waluh tergolong masih rendah. Sehingga perlu adanya penanganan terhadap keadaan tersebut.

Meskipun waluh tergolong hasil pertanian yang memiliki kandungan nilai gizi yang banyak, waluh belum dapat dimanfaatkan secara optimal. Waluh dapat dikategorikan sebagai bahan pangan minor bahkan di Kabupaten Jember sendiri belum ada data statistik regional mengenai lahan panen, produktifitas, dan kapasitas panen per tahunnya. Tingkat produktifitas tanaman waluh jika pada musim panen, dapat mencapai 20-30 ton per hektarnya. Data Badan Pusat Statistik tahun 2003 memberikan hasil rata-rata produksi labu kuning atau waluh di Indonesia berkisar 20-21 ton per hektarnya. Namun tingkat konsumsi labu

kuning di Indonesia masih sangat rendah, kurang dari 5 kg per kapita pertahun. Hal ini disebabkan labu kuning atau waluh tergolong pada bahan pangan minor.

Meskipun keberadaannya sangat melimpah, pemanfaatan labu kuning dikalangan masyarakat masih tergolong sangat sederhana. Daun muda pada tanaman waluh dapat dimanfaatkan sebagai sayur seperti tumis ataupun juga sebagai sayuran pada gado-gado. Biji dari buah waluh dapat dimanfaatkan menjadi makanan ringan yaitu yang sering kita kenal sebagai kuaci. Daging buah waluh biasa diolah hanya sekedar dikukus atau biasa digunakan sebagai isian kolak ataupun hanya di buat sebagai sayur lodeh. Pada dasarnya waluh setelah diolah memiliki kadar air yang sangat tinggi. Hal tersebut menyebabkan tekstur waluh cenderung lembek dan tidak tahan lama, selain itu waluh memiliki aroma khas yang terkadang membuat orang tidak suka. Padahal kandungan gizi labu kuning atau waluh sangatlah banyak. Labu kuning atau waluh merupakan bahan pangan yang kaya akan karbohidrat dengan provitamin A yang merupakan antioksidan yang sangat bermanfaat untuk kesehatan tubuh antara lain untuk penuaan dan dapat mencegah penyakit degeneratif (Raharjo, 2009).

Waluh dapat digunakan sebagai bahan isian kue bakpia. Bakpia merupakan kue yang biasanya berisi campuran kacang hijau dengan gula kemudian dibungkus dengan adonan kulit yang berlapis – lapis dan dioven pada suhu tinggi, sehingga akan didapatkan tekstur yang kering.

Pengolahan waluh sebagai bahan isian bakpia merupakan alternatif dalam upaya penganekaragaman produk pangan dan dapat memicu peningkatan produktifitas tanaman waluh serta dari segi nilai ekonomisnya pula. Oleh sebab itu, proyek usaha mandiri ini dilakukan sehingga dapat digunakan sebagai referensi maupun acuan dalam pembuatan bakpia waluh dari segi cara pembuatan maupun dari segi perhitungan ekonomis. Selain itu terdapat peluang untuk memproduksi dan memasarkan bakpia isi waluh ini. Dengan demikian penulis tertarik untuk memproduksi bakpia isi waluh atau labu kuning.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Dari latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan bakpia waluh antara lain:

- 1.2.1 Belum diketahui metode dan formulasi yang tepat dalam pembuatan bakpia kering isi waluh yang disukai konsumen.
- 1.2.2 Belum diketahui analisa ekonomi pada usaha produksi bakpia waluh.
- 1.2.3 Pemilihan metode pemasaran yang efektif dilakukan dalam memasarkan produk baru bakpia kering isi waluh.

## **1.3 Alternatif Pemecahan Masalah**

Berdasarkan hasil dari perumusan masalah yang telah disebutkan, maka alternatif pemecahan masalah yang dapat diambil adalah:

- 1.3.1 Melakukan pra produksi dengan perbedaan takaran tiap bahan bakpia kering isi waluh untuk mengetahui formulasi bahan yang tepat, sehingga akan menghasilkan bakpia yang disukai konsumen.
- 1.3.2 Melakukan perhitungan analisa ekonomi pada usaha produksi bakpia waluh.
- 1.3.3 Melakukan pengujian atau pembandingan metode pemasaran yang dilakukan dan menentukan metode mana yang paling efektif digunakan untuk memasarkan produk baru.

## **1.4 Tujuan Program**

Tujuan dari dilaksanakannya Proyek Usaha Mandiri (PUM) produksi bakpia waluh ini adalah:

- 1.4.1 Mengetahui cara pada pembuatan bakpia waluh yang tepat sehingga akan dihasilkan produk yang baik dan disukai konsumen.
- 1.4.2 Mengetahui layak atau tidaknya produksi bakpia waluh apabila digunakan sebagai usaha dari segi nilai ekonomi.
- 1.4.3 Mengenalkan dan memasarkan produk bakpia waluh kepada masyarakat.

## **1.5 Luaran yang Diharapkan**

Luaran yang diharapkan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

- 1.5.1 Produksi bakpia waluh dapat menjadi alternatif olahan dengan bahan baku waluh.
- 1.5.2 Meningkatkan nilai ekonomis waluh dengan mengolahnya menjadi bahan isian bakpia itu sendiri.
- 1.5.3 Menjadi peluang usaha dengan keuntungan dan prospek pasar yang baik.

## **1.6 Kegunaan Program**

Manfaat yang dapat diambil dari hasil pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan bakpia waluh sendiri antara lain:

- 1.6.1 Memberikan variasi pada isian bakpia
- 1.6.2 Meningkatkan nilai ekonomis pada sayur waluh atau labu kuning.
- 1.6.3 Menjadi salah satu peluang usaha bagi calon wirausaha maupun wirausahawan dengan memproduksi bakpia waluh dalam skala besar maupun skala kecil.