

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri rumahan keripik nangka yang berada di desa Wonosari, kecamatan Puger, kabupaten Jember, Jawa Timur, berdiri sejak tahun 2013. Industri rumahan keripik nangka milik pak. Nuril berawal dari potensi buah nangka di Jember yang cukup banyak, namun belum dimanfaatkan secara maksimal. Keripik nangka yang dihasilkan sudah diminati pasar internasional dan menembus pasar Eropa. Permintaan dari pasar luar negeri selama dua tahun terakhir, berasal dari konsumen di Malaysia dan juga beberapa negara Eropa, seperti Belanda dan Perancis. Untuk memenuhi kepentingan ekspor, industri rumahan keripik nangka milik pak. Nuril mampu memproduksi keripik nangka sebanyak 1 ton setiap bulannya dengan omset puluhan juta per bulan. Industri rumahan keripik nangka memiliki karyawan sebanyak 12 orang dan pengepul buah yang berkualitas di Jember sebanyak 60 orang untuk memproduksi keripik nangka (Solichah, 2015).

Limbah biji nangka dari industri rumahan keripik nangka belum dimanfaatkan secara optimal. Masyarakat sekitar industri rumahan keripik nangka hanya memanfaatkannya sebagai pakan ternak dan sebagian dibuang. Padahal biji nangka memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi yaitu karbohidrat 36,7 g, protein 4,2 g, energi 165 kkal, serta memiliki kandungan mineral berupa fosfor 200 mg, kalsium 33 mg, dan besi 1,0 mg (Astawan, 2007).

Cara untuk meningkatkan perekonomian dan kemajuan masyarakat Jember, khususnya desa Wonosari, kecamatan Puger, sebaiknya mulai memperkenalkan olahan biji nangka, salah satunya yaitu pembuatan tepung biji nangka. Hal ini juga bertujuan untuk mendukung ketahanan pangan melalui program diversifikasi bahan pangan, melalui jenis tanaman penghasil karbohidrat yang berpotensi dikembangkan menjadi bahan alternatif.

Diversifikasi pangan merupakan suatu program yang mendorong masyarakat untuk memvariasikan makanan pokok yang dikonsumsi sehingga

tidak terfokus pada satu jenis. Bahan – bahan lokal bisa berupa umbi – umbian, kacang – kacangan dan biji – bijian yang dibuat menjadi tepung dan dapat diolah menjadi berbagai macam produk makanan yang mempunyai nilai jual (Sari, 2016). Salah satu contoh produk makanan lokal bernilai jual yaitu sus kering.

Sus kering termasuk salah satu jenis produk *choux paste* yang banyak dikenal oleh masyarakat di Indonesia. Makanan ringan berwarna kecoklatan ini berukuran kecil dengan tekstur renyah, berongga dan berasa gurih yang khas. Biasanya kue sus kering ini dijadikan kudapan selingan pada pagi dan sore hari, hidangan untuk berbagai acara, hidangan menjamu tamu, dan sebagai makanan pengganjal perut serta sebagai makanan cemilan keluarga (Betari, 2016). Sus kering dibuat dari bahan dasar tepung terigu dan bahan lainnya seperti margarin, air, telur, *baking powder*, dan cokelat sebagai isian rasa.

Berdasarkan permasalahan dan peluang usaha yang ada di desa Wonosari, kecamatan Puger, kabupaten Jember, maka dilakukan proyek usaha mandiri dalam pembuatan sus kering dengan substitusi tepung biji nangka. Pengembangan produk dengan bahan tepung biji nangka selain untuk memanfaatkan tepung biji yang masih minim pemakaiannya, diharapkan dapat menciptakan produk dengan rasa yang enak dan disukai konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam proyek usaha mandiri (PUM) pembuatan sus kering dengan substitusi tepung biji nangka adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara menetapkan formula dan proses produksi Sus kering dengan substitusi tepung biji nangka?
2. Bagaimana mengetahui hasil analisa biaya proses produksi Sus kering dengan substitusi tepung biji nangka ?
3. Bagaimana cara menerapkan strategi pemasaran pada proses produksi Sus kering dengan substitusi tepung biji nangka?

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Alternatif pemecahan masalah untuk mengatasi beberapa masalah atau kendala yang telah dirumuskan diatas diantaranya adalah:

1. Melakukan pra produksi untuk mendapatkan sus kering dengan formulasi dan metode pengolahan yang tepat.
2. Melakukan analisa biaya proses produksi Sus kering dengan substitusi tepung biji nangka.
3. Menetapkan sistem pemasaran

1.4 Tujuan Program

Adapun tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah:

1. Mengetahui hasil produksi Sus kering dengan substitusi tepung biji Nangka dengan rasa yang enak dan disukai oleh panelis.
2. Menghitung analisa biaya produksi Sus kering dengan substitusi tepung biji nangka dan mendapatkan kelayakan usaha produksi Sus kering dengan substitusi tepung biji nangka.
3. Memasarkan produk Sus kering dengan substitusi tepung biji nangka dengan cara yang mudah diterima panelis.

1.5 Luaran Yang Diharapkan

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

1. Meningkatkan nilai guna biji nangka menjadikan produk olahan biji nangka yaitu sus kering dengan substitusi tepung biji nangka.
2. Meningkatkan daya tarik konsumen akan produk olahan biji nangka yaitu sus kering dengan substitusi tepung biji nangka.
3. Memberikan informasi cara mengolah biji nangka menjadi tepung dengan menjadikan produk olahan sus kering.

1.6 Kegunaan Program

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah menambah pengetahuan tentang proses, produksi dan pemasaran sus kering dengan substitusi tepung biji nangka serta dapat dijadikan suatu peluang usaha dalam produk sus kering dengan substitusi tepung biji nangka dalam skala besar maupun industri rumah tangga.