

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Tingkat suatu produk pangan yang baik tergantung pada kualitas hasil komoditas pertanian. suatu produk pangan yakni wajib memiliki jumlah unsur gizi yang dapat disediakan oleh makanan bagi tubuh. Kualitas makanan tidak hanya terletak pada kelezatan citarasa atau penampilannya yang mampu menimbulkan selera, akan tetapi pada jenis atau kadar unsur gizi yang terkandung. oleh karena itu kali ini menciptakan inovasi manisan kering yang berbahan baku dari kunyit putih yang diharapkan selain sebagai makanan ringan juga dimanfaatkan untuk menambah nilai gizi pada tubuh dengan kandungan gizi yang baik dari hasil komoditas hasil pertanian yaitu kunyit putih.

Manisan kering merupakan salah satu jenis makanan ringan yang diolah dari komoditas pertanian yang dikeringkan maksimal berkadar air 25%, Kunyit mengandung senyawa aktif yaitu kurkumin yang berperan sebagai antitumor, antibakteri dan antioksidan (Joe, 2004) kunyit putih merupakan tanaman herbal yang potensial dan banyak diteliti untuk pengobatan kanker (Wijayanti, dkk., 2011)

Teknologi pengolah pembuatan manisan kering kunyit putih dilakukan dengan penambahan bahan pembentuk tekstur dan rasa manis yaitu dengan penambahan gula. Dengan metode karamelisasi kunyit putih yang memiliki rasa didominasi pahit menjadi manis dengan tidak mengurangi kandungan gizi terhadap bahan dan disukai secara organoleptik.

Pengkajian penerapan teknologi pengolahan manisan ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah kunyit putih melalui penerapan teknologi pengolahan manisan kering dengan suatu inovasi bahan utama yaitu dari tumbuhan rimpang yaitu kunyit putih selain itu meningkatkan mutu pada komoditi ini dimana biasanya sistem pengolahannya hanya diambil sari dalam bentuk minuman (jamu) namun dengan inovasi terbaru di jadikan kunyit putih menjadi produk manisan

agar menjadi suatu produk yang disukai konsumen dengan rasa manis namun tidak mengurangi kandungan gizi yang ada pada kunyit putih dari survey manisan kering banyak ditemukan bahan utama didapat dari buah dan sayuran, dengan adanya produk ini akan menjadikan produk unggulan untuk memudahkan konsumen agar tetap mengkonsumsi kunyit putih yang memiliki kandungan gizi yang tinggi ini yang biasa didominasi rasa pahit menjadi produk yang disukai konsumen dengan dijadikan produk manisan kering kunyit putih.

Penambahan gula dengan konsentrasi tinggi akan menyebabkan air dalam bahan keluar melalui peristiwa osmosis dan sebagian air dalam bahan tidak tersedia bagi pertumbuhan mikroorganisme sehingga pertumbuhan mikroorganisme dapat ditekan.

1.2 Perumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek

Usaha Mandiri (PUM) pembuatan manisan kering kunyit putih adalah :

1. Belum memperoleh formulasi yang tepat pada proses pembuatan manisan kering kunyit putih.
2. Kunyit putih sebagai bahan dasar pembuatan manisan kering merupakan hal baru, sehingga perlu perlakuan yang baik agar manisan kering kunyit putih memiliki karakteristik produk yang bermutu baik
3. Ketatnya persaingan dengan produk manisan kering yang ada dipasaran

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

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

1. Menentukan formulasi dalam pembuatan manisan kunyit putih yang tepat dengan cara perlakuan pra produksi untuk menentukan ketepatan formulasinya.
2. Kunyit putih yang telah dikupas kemudian dipotong tipis tipis agar saat proses pemasakan dengan konsentrasi gula yang tinggi bisa masak secara merata.
3. Memasarkan produk manisan kering kunyit putih dengan sistem mempromosikan dengan iklan, kemudian memasarkan produk dengan media online.

1.4 Tujuan

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

1. Mendapatkan formulasi manisan kering kunyit putih yang tepat agar dihasilkan produk manisan yang disukai konsumen.
2. Memproduksi kunyit putih menjadi manisan kering yang mempunyai nilai organoleptik baik dari segi rasa, warna, aroma dan tekstur.
3. Studi kelayakan prospek pasar dan keuntungan dari penjualan produk manisan kering kunyit putih.

1.5 Manfaat

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

1. Memberikan variasi terhadap produk manisan kering yang sudah ada.
2. Meningkatkan nilai guna kunyit putih.
3. memberi fungsi selain sebagai produk pangan yang memiliki kandungan gizi yang baik bagi tubuh
4. Membuka peluang munculnya wirausaha dalam produk manisan kering kunyit putih dalam skala besar maupun industri rumah tangga.