

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap bagi tubuh manusia yaitu karbohidrat, protein, beberapa mineral seperti kalsium, fosfor, besi, vitamin B, vitamin C dan serat. Warna kuning atau orange daging buahnya pertanda kandungan karotenoidnya sangat tinggi yang berfungsi sebagai antioksidan dan provitamin A. Kurangnya potensi pemanfaatan komoditas pangan ini masih sangat sedikit dibandingkan komoditas pangan lainnya seperti padi dan kedelai (Vanty, 2011).

Labu kuning memiliki beberapa keunggulan diantaranya adalah mudah dijumpai dipasar tradisional maupun modern, serta jumlah produksi labu kuning cukup melimpah setiap tahunnya. Hal ini didorong oleh beberapa faktor antar lain tanaman labu kuning dapat tumbuh dengan mudah, bahkan dilahan kering sekalipun dan tanpa memerlukan perawatan yang khusus (Sudarto, 2000).

Melihat kandungan gizi labu kuning yang cukup lengkap serta keunggulan labu kuning yang mudah dijumpai dipasar tradisional dengan harga yang relatif murah sangat potensial untuk dikembangkan sebagai alternatif pangan masyarakat. Selama ini pemanfaatan labu kuning hanya sebatas hanya dengan direbus atau bentuk pangan olahan lain yang cenderung tidak tahan lama (makanan semi basah).

Salah satu alternatif untuk meningkatkan umur simpan serta memberikan nilai tambah produk buah-buahan adalah dengan melakukan pengolahan buah-buahan menjadi keripik (Suparlan, 2012). Keripik adalah makanan ringan (*snack food*) yang tergolong jenis makanan *crackers*, yaitu makanan yang bersifat kering (*crispy*) (Iyan, 2004). Salah satu bahan baku yang sangat potensial untuk diolah menjadi keripik adalah labu kuning.

Pengolahan labu kuning menjadi keripik tidak dapat dilakukan dengan cara penggorengan biasa atau tradisional karena kandungan air pada labu kuning yang cukup tinggi sehingga jika digoreng secara tradisional keripik akan berwarna hitam. Maka dari itu pembuatan keripik labu kuning harus dilakukan dengan

menggunakan penggorengan *vacuum* yang suhunya tidak terlalu tinggi. Karena pada penggorengan biasa cenderung suhu bisa tinggi hingga mencapai suhu 100⁰C bahkan lebih, dengan kondisi suhu kerja yang tinggi itu masih belum cukup untuk menghilangkan kadar air dalam buah, dan apabila hal tersebut diteruskan ketika proses menggoreng, maka hasil produksi keripik labu kuning akan gosong.

Penggorengan *vacuum* (*vacuum frying*) adalah proses penggorengan dengan pompa *vacuum* (tekanan kurang dari 1 atm). Titik didih dalam penggorengan ini lebih rendah dibandingkan dengan penggorengan biasa. Penggorengan dilakukan dengan kondisi ruang tertutup, dengan tekanan yang rendah sehingga bahan tidak mengalami banyak perubahan struktur seperti penggorengan biasa (Lastriyanto, 1997). Keripik labu kuning yang dihasilkan dengan menggunakan metode penggorengan *vacuum* akan lebih kering dan renyah.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan keripik labu kuning dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Bagaimana cara memproduksi keripik labu kuning ?
2. Bagaimana cara memasarkan keripik labu kuning ?
3. Bagaimana mengetahui analisa usaha keripik labu kuning ?

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

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

1. Mengenalkan produk keripik labu kuning dengan cara memasarkan produk keripik kepada masyarakat Jember
2. Keripik dikemas dalam plastik PP tebal dan bening agar lebih menarik konsumen dan untuk menjaga kualitas keripik labu kuning.

1.4 Tujuan Program

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

1. Mengetahui cara pembuatan keripik labu kuning dengan penggorengan *vacuum*
2. Memasarkan produk keripik labu kuning ditempat yang memadai
3. Menghitung analisa nilai usaha dalam pembuatan keripik labu kuning

1.5 Kegunaan Program

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

1. Meningkatkan nilai guna labu kuning yang jarang sekali dimanfaatkan
2. Membuka peluang munculnya wirausaha dalam produk makanan berupa keripik dalam skala besar maupun industri rumah tangga.