

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara penghasil ubi kayu yang sangat berlimpah. Menurut data BPS (2009), produksi ubi kayu pada tahun 2005 sekitar 19.321.183 ton, serta pada tahun 2006 sekitar 19.986.640 ton, dan pada tahun 2007 sekitar 19.988.058 ton, kemudian pada tahun 2008 sekitar 21.756.991 ton. Akan tetapi, sampai saat ini pemanfaatan ubi kayu di Indonesia masih kurang optimal. Sebagian besar ubi kayu yang ada di Indonesia diolah menjadi produk setengah jadi baik berupa tepung tapioka, tepung umbi kayu, gaplek dan *chips*. Diversifikasi lain dari pengolahan ubi kayu berupa tepung mocaf yang dihasilkan melalui proses fermentasi ubi kayu. Menurut Subagyo (2006), tepung mocaf adalah tepung ubi kayu yang dibuat dengan menggunakan prinsip modifikasi sel ubi kayu melalui proses fermentasi dengan menggunakan bakteri asam laktat dan penambahan enzim selulitik sehingga akan diperoleh tepung singkong modifikasi dengan cita rasa dan aroma yang khas yang dapat menutupi aroma dan cita rasa khas ubi kayu yang cenderung kurang disukai.

Selain ubi kayu, ubi jalar ungu merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang tumbuh subur di Indonesia walau tanaman ini aslinya berasal dari Amerika Tengah. Ubi jalar ungu memiliki kandungan gizi yang cukup baik, diantaranya vitamin (B, B2, C dan E), mineral (Ca, Mg, K dan Zn) serta serat dan karbohidrat. Menurut Santoso dan Estiasih (2014), ubi jalar ungu memiliki warna ungu yang cukup pekat karena memiliki pigmen antosianin yang menyebar dari bagian kulit hingga bagian dalam daging ubinya. Sejauh ini, pemanfaatan ubi jalar ungu sudah cukup optimal. Beberapa contoh produk yang terbuat dari ubi ungu diantaranya bola-bola ubi ungu, brownis ubi ungu serta yang cukup umum dipasaran yaitu tepung ubi ungu. Pemanfaatan ubi jalar ungu menjadi tepung merupakan salah satu cara untuk menambah umur simpan ubi jalar ungu. Menurut Suwarno (2005), tepung ubi jalar ungu merupakan hancuran dari ubi jalar ungu yang dihilangkan kadar airnya menjadi sekitar 7%. Selain itu, pengolahan ubi jalar ungu menjadi tepung dapat meningkatkan dan mempermudah pengolahannya menjadi produk

pangan baik dalam bentuk substitusi maupun seluruhnya, seperti dalam pembuatan kue kering (*cookies*, nastar dan *kastangel*) kue basah (cake, kue lapis, brownis) dan roti tawar.

Nastar merupakan jenis *cookies* dengan rasa yang manis dan berukuran kecil-kecil yang dimasak dengan cara dipanggang sehingga memiliki sifat dan struktur tertentu (Agustina dan Astutik, 2015). Menurut Ariyani (2015), nastar merupakan jenis kue yang umumnya terbuat dari tepung terigu, gula halus, margarin dan kuning telur yang diisi dengan selai buah nanas. Nastar memiliki rasa yang gurih serta manis dan umumnya dijadikan sebagai camilan yang banyak digemari oleh masyarakat mulai dari anak-anak sampai orang dewasa.

Nastar bebas gluten dengan menggunakan tepung mocaf dan tepung ubi jalar ungu merupakan suatu inovasi produk dengan memanfaatkan bahan pangan lokal. Tepung mocaf dan tepung ubi jalar ungu digunakan sebagai pengganti tepung terigu yang umumnya dijadikan bahan baku dalam pembuatan roti dan kue khususnya pembuatan nastar. Nastar bebas gluten memiliki beberapa kelebihan dibanding dengan nastar pada umumnya. Salah satu kelebihannya adalah bisa dikonsumsi oleh anak penderita autisme karena tidak mengandung gluten yang dapat merusak sistem saraf. Disamping itu, juga mengandung zat antosianin yang dapat berperan sebagai antioksidan, kaya akan serat, dan cocok untuk penderita diabetes (Rice-Evans *et al.*, 1997).

Berdasarkan uraian diatas, adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk menciptakan inovasi produk yang baru yaitu membuat nastar bebas gluten yang memiliki nilai gizi tinggi serta bermanfaat bagi kesehatan. Inovasi ini juga dapat meningkatkan penggunaan bahan pangan lokal seperti tepung mocaf dari ubi kayu dan tepung ubi jalar ungu serta menambah keberagaman produk dari jenis umbi-umbian yang ada di Indonesia. Pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri produksi nastar bebas gluten memerlukan proses pengolahan yang optimal, analisis kelayakan usaha, dan pengetahuan potensi produk dipasaran. Selain itu, dibutuhkan proses pemasaran yang baik mengingat produk nastar bebas gluten merupakan produk baru.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam menjalankan Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan kue nastar bebas gluten adalah:

1. Bagaimana teknik memproduksi kue nastar bebas gluten yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen?
2. Apakah produksi kue nastar bebas gluten layak secara ekonomis untuk di produksi?
3. Bagaimana strategi pemasaran kue nastar bebas gluten yang baik?

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Alternatif pemecahan masalah dalam menjalankan Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan kue nastar bebas gluten adalah sebagai berikut:

1. Membuat produk nastar bebas gluten yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Melakukan analisa kelayakan usaha produksi kue nastar bebas gluten.
3. Melakukan pemasaran produk nastar bebas gluten dengan strategi yang tepat.

1.4 Tujuan Program

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

1. Mengetahui teknik pembuatan kue nastar bebas gluten yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Menghitung dan menganalisa kelayakan produksi kue nastar bebas gluten.
3. Menentukan strategi pemasaran yang tepat produk nastar bebas gluten.

1.5 Kegunaan Program

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

1. Memberi variasi terhadap produk kue nastar yang sudah ada.
2. Meningkatkan nilai guna tepung mocaf dan tepung ubi jalar ungu.
3. Membuka peluang munculnya wirausaha baru dalam proyek kue nastar bebas gluten baik sekari industri maupun rumah tangga.