

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Seiring dengan perkembangan zaman dan teknologi bahan pangan dapat diinovasikan menjadi makanan yang beraneka ragam. Selain itu, kemudahan dalam mencari informasi juga mendukung manusia untuk berkreasi salah satunya dari segi pengolahan makanan terutama jenis makanan selingan seperti permen. Menurut ITPC (2014), perubahan trend dan ekspor untuk industri permen dan makanan ringan manis naik sebanyak 5,34% dari tahun 2012 ke tahun 2014. Permen dikonsumsi sebagai makanan selingan di masyarakat yang mampu membuat hampir semua kalangan menyukai permen terutama anak-anak, remaja, maupun dewasa.

Buah naga atau biasa disebut dengan *dragon fruit* merupakan tanaman yang berasal dari daerah dengan iklim tropis, buah naga terbagi atas empat jenis yang dikembangkan yaitu buah naga daging putih (*Hylocereus undatus*), buah naga daging merah (*Hylocereus polyrhizus*), buah naga daging super merah (*Hylocereus costaricensis*), dan buah naga kulit kuning daging putih (*Selenicereus megalanthus*). Jenis buah naga yang sering kita jumpai di pasaran adalah jenis buah naga daging merah (*Hylocereus polyrhizus*). Menurut Marlina, dkk (2019) yang menyatakan bahwa produksi buah naga pada tahun 2010 sebanyak 4.274 kg kemudian mengalami peningkatan pada tahun 2011 sebanyak 4.720 kg. Seperti yang diketahui di atas, bahwa produksi buah naga yang semakin meningkat berbanding terbalik dengan pemanfaatan buah naga yang kurang optimal. Sehingga pemanfaatan buah naga perlu ditingkatkan dengan melakukan suatu inovasi pengolahan produk pangan. Pemanfaatan buah naga tersebut dapat diolah menjadi produk permen yang disukai oleh masyarakat sebagai makanan selingan.

Permen (*boiled sweet*) merupakan salah satu produk pangan tinggi kalori yang disukai masyarakat, pada umumnya berbahan dasar gula, air, dan sirup glukosa. Permen dapat dibuat dengan campuran sukrosa dan sirup glukosa dengan rasio tertentu dan dimasak dengan suhu tinggi. Salah satu jenis permen yang banyak beredar hingga saat ini adalah *soft candy* atau permen lunak. Menurut

SNI 3547-2-2008, yang mendefinisikan permen lunak atau *soft candy* merupakan makanan selingan berbentuk padat yang terbuat dari gula atau campuran gula dengan pemanis lain dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain serta bahan tambahan pangan (BTP) yang diijinkan, bertekstur relatif lunak atau menjadi lunak pada saat dikunyah di mulut. Adapun salah satu parameter mutu yang sangat berperan dalam karakteristik *soft candy* ini adalah tekstur dengan sensasi kenyal, lembut, empuk atau alot dan lengket, halus atau kasar berpasir, dan lainnya. Tekstur yang dihasilkan sangat ditentukan oleh struktur kristal yang terbentuk, serta dapat dikendalikan dengan mengatur komposisi bahan pada proses pengolahannya (Umiyati, 2016).

*Soft candy* susu buah naga merupakan produk makanan selingan yang memiliki tekstur lunak dan bahan baku pembuatannya terdiri dari gula pasir, glukosa, air, susu evaporasi, susu bubuk, margarin, dan penambahan sari buah naga. Pengolahan produk pangan *soft candy* ini tanpa menggunakan bahan pemanis, pewarna, dan pengawet sintetis. Hal tersebut memiliki tujuan yaitu untuk mempertahankan kualitas produk berupa rasa yang manis dan warna menarik serta alami yang diperoleh dari warna buah naga itu sendiri. *Soft candy* susu buah naga ini memiliki umur simpan yang relatif lama serta segmentasi pasar yang luas karena disukai hampir seluruh masyarakat terutama anak-anak, remaja, sampai dewasa. Dari keterangan di atas, maka produk *soft candy* susu buah naga memiliki keunggulan karena diproduksi dengan mengutamakan kandungan gizi produk guna mencukupi kebutuhan nutrisi tubuh dan tampilan fisik produk.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan *soft candy* susu buah naga yaitu:

1. Bagaimana proses pembuatan *soft candy* susu buah naga yang baik dan dapat diterima oleh masyarakat?
2. Bagaimana menghitung analisa usaha produksi *soft candy* susu buah naga?
3. Bagaimana cara memasarkan produk *soft candy* susu buah naga yang baik serta dapat diterima oleh konsumen?

### 1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Alternatif pemecahan masalah untuk mengatasi beberapa kendala atau masalah yang telah dirumuskan di atas sebagai berikut:

1. Membuat produk *soft candy* susu buah naga yang baik dan bisa diterima oleh konsumen.
2. Menganalisa biaya usaha produksi *soft candy* susu buah naga.
3. Melakukan survei pasar dengan cara melihat akan kebutuhan konsumen.

### 1.4 Tujuan Program

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini yaitu:

1. Mampu memproduksi *soft candy* susu buah naga dengan kualitas yang baik dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Menghitung analisa biaya produksi *soft candy* susu buah naga.
3. Mengetahuai cara memasarkan produk *soft candy* susu buah naga yang baik serta dapat diterima oleh konsumen.

### 1.5 Luaran Yang Diharapkan

Adapun luaran yang diharapkan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Meningkatkan daya tarik konsumen pada produk olahan buah naga yaitu *soft candy* susu buah naga.
2. Meningkatkan nilai guna buah naga dan menginovasikan produk olahan buah naga berupa *soft candy* susu buah naga.
3. Memberikan informasi cara membuat olahan buah naga dengan menjadikan produk *soft candy* susu buah naga.

### 1.6 Kegunaan Program

Manfaat yang dapat diambil dengan adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah untuk menambah ilmu pengetahuan tentang proses produksi, analisa biaya produksi, dan pemasaran *soft candy* susu buah naga. Adapun manfaat

lainnya yaitu dapat dijadikan suatu peluang usaha terutama dalam produk *soft candy* susu buah naga, baik dalam skala besar maupun industri rumah tangga.