

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negeri agraris besar dengan lahan yang luas, keanekaragaman biologi yang kaya, dan keadaan alam serta iklim yang sangat menguntungkan untuk petani buat menanam sejauh tahun. Salah satu hasil pertanian yang ditemukan serta tumbuh pesat di Indonesia ialah teh (*Camellia sinensis*). Bersumber pada metode pengolahannya teh bisa dibedakan jadi 3 tipe ialah teh hijau, teh oolong serta teh gelap (Rohdiana, 2009).

Keanekaragaman olahan pangan secara langsung dapat tingkatkan ketahanan pangan. Salah satu bahan yang biasa digunakan dalam olahan pangan yang sudah akrab pada warga di Indonesia ialah tepung terigu. Terdapatnya peningkatan hendak bahan pangan tepung terigu tidak diimbangi dengan ketersediaan dalam produksinya sehingga memunculkan lemahnya ketahanan pangan nasional. Tepung terigu dibuat dari biji gandum serta mempunyai tekstur yang agak agresif serta menempel di tangan. Terdapat 3 tipe tepung terigu yang tersebar di pasaran ialah tepung terigu protein besar, protein lagi, serta protein rendah. Ketiga tepung ini dibedakan bersumber pada isi gluten yang tercantum di dalamnya. Tepung terigu ialah bahan yang digunakan buat membuat produk pastry.

Tepung terigu digunakan selaku bahan pembuat lapisan jaringan yang kuat pada sus karena memiliki gluten mempunyai protein lengket dan elastis yang tercantum dalam sereal, gandum yang ialah bahan utama dalam pembuatan tepung terigu yang mempunyai pengaruh besar pada keahlian membentuk susunan rongga. Berfungsi pula pada pembuatan kerangka adonan dapat dengan keahlian gelatinisasi pati bila adonan dipanggang. Peranan pati yang terdapat pada tepung terigu dapat digantikan dengan tepung yang lain yang memiliki kandungan relatif sama (Richard, 2010).

Sus kering ialah salah satu kategori pastry yang mempunyai karakteristik ringan tetapi bervolume besar dan dikembangkan dengan kokoh (*strongly leavened*) dengan sel yang besar (Faridah, 2008) Kerap juga *choux pastry* itu diucap ke sus yang didefinisikan sebagai kue yang memiliki tekstur lembut serta kopong pada bagian dalamnya, serta bisa diisi. *Choux pastry* lebih diketahui dengan nama sus. Indonesia pun *choux pastry* memiliki tempat tertentu di lidah orang Indonesia sebab sangat di gemari. Isi buat sus ini sangat beragam. Sus bisa dimodifikasi sehingga terbentuk gaya baru. Kue sus juga sangat sesuai di padukan dengan beragam isi semacam vla, ice cream, serta asin semacam rogout udang, selada buah. Serta terdapat pula sus kering menggunakan metode oven dengan suhu rendah ataupun di goreng. Apalagi sus saat ini tidak hanya di isi dengan vla, namun pula diisi menggunakan daging panggang, keju, telur rebus, serta krim.

Pastry cream ataupun yang lebih kerap diketahui dengan “vla” ialah ckrim yang kerap dijadikan untuk hiasan atau isian dari bermacam jenis produk pastry semacam sus, tartlet serta sebagainya. Karakteristik dari rasanya pasti manis serta sangat lembut. Pasta green tea yang dibuat dari bubuk green tea, susu bubuk, tepung terigu, air, gula dan margarin. Ada berbagai jenis pemberi cita rasa ataupun perisa pada vla yaitu vla coklat, kopi, taro, selai strawberry, nutella atau peanut butter, cheese, pandan, dan dari puree buah seperti durian, pisang dan teh. Teh hijau diolah dengan metode mengukus ataupun memanggang daun teh mentah dalam waktu yang pendek, kemudian dikeringkan dalam beberapa hari. Penggunaan teh hijau untuk sus kering ini sebagai isian (*filling*).

Daun teh memiliki 30-40% polifenol yang sebagian besar diketahui sebagai katekin. Komposisi daun teh terkenal sangat kompleks. Katekin polifenol merupakan antioksidan yang kokoh, lebih kokoh daripada vit E, C serta  $\beta$ -karoten. Manfaat utama teh dari senyawa polifenol yang di milikinya. Teh hijau mempunyai kandungan polifenol lebih besar dibanding dengan teh hitam serta teh oolong. Antioksidan menggambarkan senyawa yang mempunyai kemampuan untuk dapat

meredam akibat negatif dari radikal bebas, tercantum didalamnya enzim-enzim dan protein pengikat logam. Di dalam tubuh, senyawa ini menunjang kinerja enzim *superoxide dismutase* (SOD) yang berperan menyingkirkan radikal bebas. Perbandingan matcha serta green tea ialah pada rasa teh hijau mempunyai rasa yang lebih lembut dibandingkan dengan matcha. Teh hijau terasa manis sedangkan rasa matcha lebih padat. Tekturnya lebih creamy serta agak getir di lidah. Green tea serta matcha sama memiliki kandungan kafein. Secangkir teh hijau mengandung kurang lebih 28 mg kafein dan secangkir matcha mempunyai kandungan 70 mg kafein.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Beberapa masalah yang menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan sus kering dengan pasta green tea adalah:

1. Bagaimana cara pembuatan produk sus kering isi pasta green tea?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha untuk pemasaran produk sus kering isi pasta green tea?
3. Bagaimana proses pemasaran produk sus kering isi pasta green tea?

## **1.3 Tujuan Program**

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

1. Mengetahui teknik pembuatan sus kering isi pasta green tea yang optimal dan dapat diterima konsumen.
2. Memproduksi dan menganalisis kelayakan usaha sus kering isi pasta green tea.
3. Mengetahui cara pemasaran yang baik dari produk sus kering isi pasta green tea.

## **1.4 Manfaat Program**

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

1. Memberikan variasi terhadap produk sus kering yang sudah ada.
2. Meningkatkan nilai jual dan guna dari green tea.
3. Meningkatkan peluang munculnya wirausaha dalam proyek sus kering isi pasta green tea baik skala besar maupun rumah tangga.