

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kelor merupakan salah satu tumbuhan yang memiliki banyak kandungan nutrisi. Tumbuhan Kelor ini memiliki kandungan senyawa *flavonoid*, *alkaloid*, *fenol*, dan *saponin* (Arora *et al.*, 2013). Salah satu bagian dari tumbuhan kelor yang memiliki banyak kandungan nutrisi yaitu daun kelor. Daun kelor biasa digunakan masyarakat sebagai pelengkap masakan sehari-hari seperti olahan sayur bening untuk dikonsumsi. Pemanfaatan dan pengolahan daun kelor secara luas masih belum banyak dilakukan oleh masyarakat. Hal ini dikarenakan minimnya pengetahuan serta antusiasme masyarakat dalam melakukan pemanfaatan daun kelor sebagai olahan pangan lainnya.

Daun kelor mengandung vitamin A, vitamin C, vitamin B, kalsium, kalium, besi dan protein dalam jumlah yang tinggi, mudah dicerna, dan diasimilasi oleh tubuh manusia. Daun kelor merupakan bahan makanan segar sehingga cepat mengalami kerusakan. Pengolahan daun kelor menjadi tepung dapat memperpanjang masa simpan daun kelor. Tepung daun kelor dapat dimanfaatkan sebagai bahan substitusi pembuatan olahan pangan. Salah satu olahan pangan yang dapat dikonsumsi oleh remaja dan anak-anak sebagai camilan atau *snack* ringan.

*Brownies* merupakan kue yang memiliki tekstur lembut, padat, berwarna coklat kehitaman dan memiliki Perisa khas coklat (Suhardjito, 2006). *Brownies* memiliki prospek penjualan yang baik di Amanda, Probolinggo. *Brownies* dengan penambahan daun kelor telah dilakukan oleh Siti Mukayah dalam Program Kreativitas Mahasiswa Bidang Kewirausahaan yang berjudul "BISLORI"(Brownies Daun Kelor Alami). Pada program tersebut *brownies* diolah dengan cara dikukus. *Brownies* kering dengan penambahan daun kelor merupakan salah satu inovasi dari *brownies* dengan tepung daun kelor sebagai bahan baku tambahan pada pembuatan *brownies*. Penggunaan bahan tambahan berupa tepung daun kelor sebagai diversifikasi produk dan juga tepung daun kelor mengandung karbohidrat, vitamin, zat besi, protein dan mineral. Produk *brownies* memiliki umur daya simpan dalam jangka waktu yang pendek. Inovasi *brownies* kering dapat

dijadikan alternatif sebagai *brownies* dengan tekstur yang renyah dan memiliki umur daya simpan yang relatif lama.

Keunggulan produk *brownies* kering dengan penambahan daun kelor yaitu terdapat campuran tepung daun kelor yang membuat rasanya yang khas dan berbeda. Produk *brownies* kering dengan penambahan daun kelor menggunakan kemasan *standing pouch* dan memiliki umur simpan yang relatif lama. Proyek Usaha Mandiri (PUM) merupakan salah satu kegiatan perkuliahan dalam bentuk praktek dengan mengaplikasikan ilmu yang selama ini telah didapatkan yang membentuk sifat kemandirian. Inovasi ini juga dapat meningkatkan nilai ekonomis kelor dan diharapkan dengan adanya *brownies* kering dengan penambahan daun kelor dapat meningkatkan daya tarik konsumen.

## 1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana mengetahui proses produksi *Brownies* Kering Daun Kelor yang dapat diterima oleh panelis ?
2. Bagaimana hasil studi kelayakan usaha *Brownies* Kering Daun Kelor ?
3. Bagaimana strategi pemasaran yang baik untuk memasarkan *Brownies* Kering Daun Kelor ?

## 1.3 Tujuan Program

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

1. Memproduksi *Brownies* Kering Daun Kelor yang dapat diterima oleh panelis.
2. Hasil studi kelayakan usaha *Brownies* Kering Daun Kelor.
3. Mengetahui strategi pemasaran yang baik untuk memasarkan *Brownies* Kering Daun Kelor.

#### **1.4 Manfaat Program**

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

1. Meningkatkan nilai ekonomis daun kelor sebagai bahan baku produksi *brownies*.
2. Menghasilkan inovasi *brownies* dengan varian baru yang berada dipasaran.
3. Membuka peluang usaha dalam produk *Brownies* Kering Daun Kelor dalam skala besar maupun industri rumah tangga.

