

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai negara tropis mempunyai keragaman flora yang berpotensi besar untuk dikembangkan dalam dunia pengobatan, diantaranya adalah antioksidan. Salah satu jenis tumbuhan yang dikenal sebagai antioksidan adalah kelor (*Moringa oleifera Lamk*). Tanaman kelor telah dikenal selama berabad-abad sebagai tanaman multiguna padat nutrisi dan berkhasiat obat. Kelor disebut sebagai *The Miracle Tree* atau pohon ajaib karena terbukti secara alamiah merupakan sumber gizi berkhasiat obat yang kandungannya di luar kebiasaan kandungan tanaman pada umumnya (Toripah, *et al.*, 2014). Pada umumnya masyarakat Indonesia tidak banyak yang mengonsumsinya dikarenakan karakteristik daun kelor memiliki bau yang khas dan tidak disukai. Di daerah pedesaan, daun kelor hanya dimanfaatkan sebagai olahan masakan seperti sayur bening, urap-urap dan lalapan. Upaya diversifikasi produk olahan akhir-akhir ini semakin berkembang pesat seiring dengan bertambahnya kecerdasan masyarakat, terutama olahan produk dengan segudang manfaat salah satunya kelor. Kelor memiliki kandungan nutrisi yang cukup kompleks, (Yulianti, 2008). Berdasarkan penelitian Verma *et al.*, (2009) bahwa daun kelor mengandung fenol dalam jumlah yang banyak yang dikenal sebagai penangkal senyawa radikal bebas. Kandungan fenol yang terdapat pada daun kelor segar sebesar 3,4% sedangkan pada daun kelor yang telah diekstrak sebesar 1,6% (Foild *et al.*, 2007).

Cokelat merupakan kategori makanan yang mudah dicerna oleh tubuh dan mengandung banyak vitamin seperti vitamin A1, B1, B2, C, D, dan E serta beberapa mineral seperti fosfor, magnesium, zat besi, zink, dan juga tembaga (Spillane, 1995 dalam Nabila, 2017). *White chocolate* atau cokelat putih memiliki komposisi yang hampir sama dengan milk chocolate namun tidak mengandung cokelat padat melainkan menggunakan lemak cokelat (*cocoa butter*) dengan gula dan susu bubuk. Secara teknis, cokelat putih tidak dapat dikategorikan sebagai

cokelat karena tidak mengandung kakao ataupun cokelat padat (Brown, 2010 dalam Nabila, 2017).

Sus kering merupakan salah satu jenis dari produk *choux paste* yang sudah dikenal di Indonesia. Makanan ringan dengan warna kecokelatan ini berukuran kecil dengan tekstur renyah, berongga dan berasa gurih yang khas (Safitri, 2013). Berkembangnya inovasi produk dari sus kering ini memiliki banyak varian rasa sehingga banyak peminatnya. Oleh karena itu, perlu adanya inovasi dari sus kering dengan menambahkan daun kelor dalam isiannya, sehingga daun kelor bisa dinikmati oleh semua kalangan terutama anak-anak yang notabenenya tidak suka dengan sayur.

Pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini dengan melakukan inovasi daun kelor sebagai isian dari sus kering dengan harapan bisa meningkatkan nilai guna dari daun kelor dan dapat menjadi alternatif sebagai nutrisi tambahan pada makanan anak. Sehingga kandungan nutrisi dalam daun kelor dapat dimanfaatkan oleh tubuh.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan dapat menjadi masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Bagaimana proses produksi sus kering dengan fortifikasi daun kelor?
2. Bagaimana studi kelayakan usaha pada sus kering dengan fortifikasi daun kelor?
3. Bagaimana sifat organoleptik dari sus kering dengan fortifikasi daun kelor?
4. Bagaimana strategi pemasaran pada produk sus kering dengan fortifikasi daun kelor?

1.3 Tujuan

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

1. Mengetahui proses produksi sus kering dengan fortifikasi daun kelor.
2. Mengetahui perhitungan analisa dan kelayakan usaha pada sus kering dengan fortifikasi daun kelor.
3. Mengetahui sifat organoleptik sus kering dengan fortifikasi daun kelor.
4. Mengetahui strategi pemasaran pada produk sus kering dengan fortifikasi daun kelor

1.4 Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Memberikan inovasi baru produk sus kering yang sudah ada.
2. Membuka peluang munculnya wirausaha dalam produk sus kering dengan penambahan daun kelor baik skala besar maupun industri rumah tangga.
3. Meningkatkan nilai guna dari daun kelor.