

# BAB 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara agraris dimana kaya akan hasil pertanian. Salah satu hasil pertaniannya adalah labu kuning. Labu kuning (*Cucurbita moschata*) merupakan salah satu buah yang keberadaannya melimpah di Indonesia. Tingkat produksi Labu kuning di Indonesia relatif tinggi dan produksinya dari tahun ke tahun terus meningkat. Pada tahun 1999 produksinya 73.744 ton, pada tahun 2000 naik menjadi 83,333 ton, pada tahun 2001 menjadi 96,667 ton, tahun 2003 menjadi 103.451, 212.697 ton pada tahun 2006 dan jumlah produksi tahun 2010 yang tercatat dalam BPS mencapai 369.846 ton labu kuning (Santoso, *dkk.*, 2013). Namun tingkat konsumsi labu kuning di Indonesia masih sangat rendah yaitu kurang dari 50 kg per kapita per tahun (Hayati, 2006).

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) atau *pumpkin* (Inggris) ataupun Labu tanah waluh (Jawa) merupakan bahan pangan hasil pertanian yang cocok dikembangkan sebagai biofortifikasi untuk produk pangan. Di dalam labu kuning memiliki banyak kandungan gizi yang sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia. Labu kuning merupakan salah satu buah yang kaya akan provitamin A berupa  $\beta$ -Karoten sebagai antioksidan yang bermanfaat untuk mencegah penyakit degeneratif dan anti penuaan. Labu kuning mengandung serat tinggi sekitar 2,4 gram per 100 gram. Zat gizi lain yang terkandung dalam labu kuning antara lain vitamin C, kalium, kalsium, karbohidrat dan magnesium. Kandungan gizi yang cukup lengkap tersebut dapat menunjukkan bahwa labu kuning mampu menjadi sumber gizi yang sangat potensial bagi tubuh manusia (Hartaty et al., 2017). Bagian dari seluruh buah labu kuning ini hampir semua memiliki manfaat yang sangat baik bagi kesehatan tubuh antara lain, pada daging buah labu kuning mengandung antioksidan yang dapat menangkal berbagai jenis kanker akan tetapi, sejauh ini pemanfaatannya belum optimal. Daun labu kuning dapat dimanfaatkan sebagai sayur dan bijinya dapat dijadikan sebagai kuaci. Selain itu, air buah dari

labu kuning berguna sebagai penawar racun binatang biasa, sementara bijinya dapat dijadikan sebagai obat cacing pita (Anonim, 2010b).

Tingginya angka produksi labu kuning dari tahun ke tahun di Indonesia tidak diimbangi dengan pemanfaatannya untuk dijadikan suatu inovasi produk pangan. Selama ini pemanfaatan labu kuning hanya dimanfaatkan untuk pembuatan kolak, dodol, kripik atau hanya dikonsumsi sebagai sayuran. Banyaknya manfaat ataupun kelebihan yang dimiliki oleh labu kuning dan harganya yang murah dipasaran, maka diperlukan adanya inovasi yang bervariasi untuk mengolah buah labu kuning menjadi suatu produk pangan yang baru dan lebih bernilai secara ekonomis, salah satunya adalah sus kering labu kuning.

Sus kering merupakan makanan ringan berwarna kecokelatan dengan berukuran kecil dengan tekstur renyah, berongga dan berasa gurih yang khas (Safitri, 2013). Sus kering dapat juga disebut dengan produk *choux paste* yang sudah dikenal di Indonesia. Sus kering merupakan jenis *pastry* yang berbeda dengan lainnya karena proses pematangan tepung, cairan dan lemak dilakukan terlebih dahulu sebelum proses pemanggangan. Sus kering umumnya dibuat dari tepung terigu rendah protein, margarin, air, telur, garam dan *baking powder*. Pada inovasi terbaru produk pangan ini, produk sus kering akan disubstitusikan dengan labu kuning. Penambahan labu kuning pada sus kering hanya melewati proses pengukusan setelah itu, labu kuning dihaluskan sampai halus tanpa adanya gumpalan.

Pemilihan Judul “Produksi dan Pemasaran Sus Kering dengan Fortifikasi Labu Kuning” sebagai produk dalam pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini didasari pada pemilihan labu kuning yang digunakan dalam produksi sus kering. Inovasi produk pangan baru pada sus kering dengan penambahan labu kuning bertujuan untuk menambah nilai ekonomis pada labu kuning sendiri, menambah variasi terbaru sus kering, dan menambah nilai gizi pada sus kering yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Selain itu, penambahan labu kuning pada produk pangan sus kering diharapkan akan lebih meningkatkan daya tarik konsumen.

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana proses pembuatan sus kering labu kuning yang sesuai dengan SNI sehingga dapat diterima oleh konsumen ?
2. Bagaimana perhitungan analisa dan kelayakan usaha pada sus kering labu kuning ?
3. Bagaimana strategi pemasaran pada produk sus kering labu kuning ?

## **1.3 Tujuan**

Adapun tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui proses pembuatan sus kering dengan fortifikasi labu kuning yang sesuai dengan SNI sehingga diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui perhitungan analisa dan kelayakan usaha pada sus kering dengan fortifikasi labu kuning.
3. Mengetahui strategi pemasaran pada produk sus kering dengan fortifikasi labu kuning.

## **1.4 Manfaat**

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

1. Meningkatkan nilai ekonomis labu kuning sebagai bahan baku produksi sus kering.
2. Menghasilkan inovasi sus kering dengan varian baru yang ada di pasaran.
3. Membuka peluang usaha dalam proyek sus kering dengan berskala industri rumah tangga hingga berskala besar.