

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah naga atau *dragon fruit* merupakan salah satu bahan pangan yang dapat dikembangkan. Namun, di Indonesia pemanfaatannya masih sangat terbatas. Umumnya buah naga hanya dikonsumsi sebagai buah segar. Saat ini buah naga menjadi primadona di pasar internasional (Natasha Oktalia, 2020). Buah naga atau *dragon fruit* mempunyai kandungan zat bioaktif diantaranya antioksidan (dalam asam askorbat, betakaroten, dan anthosianin) yang sangat baik untuk meningkatkan daya tahan tubuh, melancarkan metabolisme tubuh, mencegah kanker usus, menguatkan tulang, dan pertumbuhan jaringan tubuh. Menurut Kristanto (2009) buah naga kaya akan air 90,2% dan vitamin C 9,4 mg. Zat nutrisi lain yang terkandung didalam buah naga ialah serat, kalsium, magnesium, dan fosfor. Saat ini buah naga telah dimanfaatkan menjadi produk olahan seperti kripik buah naga, mie buah naga, brownies buah naga dan masih banyak lagi. Penting untuk masyarakat mengetahui variasi olahan buah naga serta mempunyai pengetahuan tentang pengolahan buah naga karena ini merupakan salah satu cara untuk mengatasi agar masyarakat tidak mengalami kerugian pada saat musim panen buah naga tidak laku terjual (Setyawati, 2018).

Pudot atau puding sedot merupakan salah satu *dessert* yang praktis untuk dikonsumsi dan disukai semua kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Pudot dibuat lebih encer dari puding pada umumnya yang dapat dikonsumsi dengan cara disedot. Pudot ini diolah dengan tambahan tepung maizena. Biasanya dikemas menggunakan *standing pouch* atau botol. Secara komersil, pudot yang beredar dipasaran memiliki berbagai varian rasa coklat, vanila, *strawberry* dan varian rasa tersebut biasanya menggunakan bubuk perisa.

Bahan baku pembuatan puding sedot buah naga adalah buah naga merah. Selain sebagai pewarna alami juga memiliki keunggulan tersendiri, karena buah naga merah sangat mudah ditemukan dimana saja dan berbuah setiap saat sehingga produksinya selalu melimpah. Produk puding sedot buah naga ini

merupakan inovasi baru, dimana produk puding sedot pada umumnya hanya menggunakan perisa makanan saja. Selain itu, harga jual yang ditawarkan pun sangat terjangkau sehingga akan menjadi nilai tambah bagi produk puding sedot buah naga ini. Oleh karena itu, perlu dilakukan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) untuk memproduksi dan memasarkan puding sedot buah naga.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) puding sedot buah naga adalah:

1. Bagaimana memproduksi puding sedot buah naga yang dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana menganalisa kelayakan usaha untuk pemasaran puding sedot buah naga?
3. Bagaimana pemasaran puding sedot buah naga yang efektif?

1.3 Tujuan Program

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

1. Mengetahui produksi puding sedot buah naga yang dapat diterima konsumen.
2. Menganalisis kelayakan usaha puding sedot buah naga.
3. Mengetahui proses pemasaran produk puding sedot buah naga yang efisien.

1.4 Kegunaan Program

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

1. Memberikan variasi terhadap produk puding sedot yang sudah ada.
2. Meningkatkan nilai guna dari buah naga.
3. Membuka peluang munculnya wirausaha dalam proyek puding sedot buah naga baik skala besar maupun industri rumah tangga.