

BAB 1. PENDAHULUAN

1.2 Latar Belakang

Pulau Jawa merupakan salah satu pulau di Indonesia yang kaya akan sumber pangan. Sebagian besar sumber pangan memiliki khas masing-masing di setiap daerahnya, tetapi ada juga yang sama. Sumber pangan yang bermacam-macam tersebut juga memiliki manfaat bagi manusia. Sumber pangan tersebut memiliki banyak jenis berupa buah-buahan, sayuran, umbi, dan kacang-kacangan. Sumber pangan yang banyak dijumpai di pulau Jawa adalah umbi dan kacang-kacangan berupa singkong dan kacang merah.

Singkong (*Manihot utilissima*) merupakan salah satu jenis tanaman perdu yang umbinya dikenal luas mengandung karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran. Oleh masyarakat umbi singkong biasa diolah menjadi beberapa bahan pangan. Salah satu olahan yang terbuat dari singkong yaitu tepung singkong. Tepung singkong bisa diolah kembali menjadi tepung Mocaf (*Modified cassava flour*) merupakan tepung singkong yang telah diolah dengan cara difermentasi.

Kacang merah (*Phaseolus vulgaris L*) merupakan salah satu dari jenis kacang-kacangan yang banyak dijumpai. Kacang merah memiliki manfaat yang baik untuk tubuh manusia, seperti dapat mencegah kenaikan berat badan, meningkatkan metabolisme, serta dapat mencegah kanker. Kacang merah biasa dikonsumsi secara langsung dengan direbus maupun diolah terlebih dahulu menjadi olahan berupa makanan ringan atau makanan berat. Olahan yang terbuat dari kacang merah sangat beragam mulai dari jajanan hingga pengganti nasi.

Salah satu jajanan yang berasal dari olahan tepung mocaf dan kacang merah yaitu kue kering semprit. Kue semprit merupakan jajanan yang banyak dicari dan digemari masyarakat terutama pada saat menjelang hari raya. Biasanya kue semprit dihidangkan pada saat ada orang yang berkunjung kerumah atau sebagai buah tangan. Kue semprit memiliki cita rasa yang legit dengan tekstur empuk sehingga memudahkan orang saat mengonsumsi. Biasanya jajanan tersebut dijual di toko kue atau di swalayan. Di kabupaten Jombang kue semprit dengan

penambahan kacang merah belum pernah dijumpai pada pasaran. Jajanan ini merupakan produk hasil rumahan.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) merupakan kegiatan pengaplikasian ilmu yang didapatkan selama kuliah menjadi sebuah kegiatan mandiri dengan menerapkan konsep manajemen dengan kemampuan yang dimiliki. Dalam pelaksanaan proyek usaha mandiri ini meliputi perencanaan, uji coba produk dan pemasaran produk. Hasil yang diperoleh dari proyek usaha mandiri ini adalah sebuah inovasi yaitu kue semprit dengan substitusi pasta kacang merah.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka terdapat masalah yang timbul dalam proyek usaha mandiri ini yaitu :

1. Bagaimana proses pembuatan dari kue semprit mocaf yang ditambahkan dengan pasta kacang merah tersebut ?
2. Bagaimana manajemen biaya dari produksi dan hingga pemasaran dari produk tersebut ?
3. Bagaimana pengaruh penggantian bahan utama pembuat kue semprit terhadap sifat organoleptik ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari proyek usaha mandiri ini, antara lain :

1. Mengetahui proses pembuatan kue semprit dengan penambahan pasta kacang merah.
2. Mengetahui manajemen biaya dari produksi hingga pemasaran produk.
3. Mengetahui pengaruh penggantian bahan utama pembuat kue semprit terhadap sifat organoleptiknya.

1.4 Manfaat

1. Memanfaatkan bahan nabati berupa kacang merah sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kue semprit.
2. Lebih bermanfaat dalam kesehatan.
3. Bahan yang digunakan mudah didapat serta meningkatkan nilai jual.

- 4 Meningkatkan kreatifitas dan kewirausahaan mahasiswa.
- 5 Meningkatkan daya tarik dan daya minat pada konsumen.