

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Berbagai jenis produk pangan hasil inovasi dari komoditas hasil pertanian banyak beredar di pasaran dan cukup mendapat perhatian dari masyarakat (konsumen). Berbagai macam hasil pertanian, banyak yang belum dimanfaatkan secara maksimal untuk pembuatan berbagai jenis produk, salah satunya adalah edamame. Edamame (*Glycin max(L) Merrill*) merupakan sayuran hijau yang tumbuh pada daerah tropis dan dapat dijadikan sebagai sayuran, serta camilan kesehatan. Produksi edamame di Kabupaten Jember, tepatnya di PT. Mitratani Dua Tujuh cukup melimpah. PT. Mitratani Dua Tujuh telah berhasil membudidayakan edamame berukuran jumbo selain unggul dalam kualitas dan ukuran, kandungan protein lebih tinggi dibanding kedelai biasa. Edamame memiliki umur singkat 60 hari sejak ditanam. Edamame ditanam di berbagai kawasan yang tersebar di Kabupaten Jember dengan luas total 800 Ha dan produktifitas sekitar 3.000 ton per tahun.

Sejauh ini masyarakat mengkonsumsi edamame sebagai sayuran, makanan ringan (*snack*), edamame rebus dan minuman sari edamame. Edamame merupakan sayuran yang bergizi dan baik dikonsumsi. Edamame mengandung sekitar 38% protein, satu setengah gelas edamame akan memberikan kontribusi 11 gram protein terhadap kebutuhan orang dewasa rata-rata 43-63 gram per hari (USDA, 1998; Alleman et al.,2000).

Edamame adalah salah satu *super foods* yang kaya akan vitamin A, vitamin C, serat, dan protein. Edamame adalah satu-satunya sayuran hijau yang dapat memberikan 9 asam amino esensial yang biasanya didapatkan dari daging ataupun telur. Secangkir edamame mengandung 120 kalori, 9 gram serat, 2,5 gram lemak, 11 gram protein, dan 13 gram karbohidrat, selain itu edamame juga rendah karbohidrat dan lemak. Manfaat kesehatan yang bisa didapatkan dari mengonsumsi edamame, yakni edamame penuh dengan zat antioksidan sehingga

akan memperkuat sistem kekebalan tubuh, edamame mengandung isoflavon yang diyakini dapat mengurangi resiko kanker prostat dan kanker payudara, edamame dapat memperingan gejala menopause, edamame kaya akan vitamin K yang diperlukan untuk pembekuan darah dan mencegah osteoporosis serta alzheimer, edamame dapat membantu melindungi tubuh dari penyakit jantung serta dapat menurunkan tekanan darah, edamame kaya akan vitamin B dan vitamin C serta merupakan sumber alami vitamin E dan asam folat, edamame juga kaya akan salah satu zat antioksidan yang disebut daidzein yang dapat memperpanjang umur, selain itu edamame juga memiliki sifat sebagai anti-inflamasi yang dapat mencegah dari penyakit yang berkaitan dengan peradangan. Ternyata ada begitu banyak manfaat yang bisa didapatkan dari mengkonsumsinya.

Kue satru merupakan kue kering tradisional Indonesia yang terbuat dari kacang hijau dicampur dengan gula halus dan dicetak menggunakan cetakan sederhana. Setelah dicetak lalu dikeringkan di bawah matahari atau dilakukan pengovenan. Proses pengolahannya dibutuhkan waktu yang cukup lama, akan tetapi telah memberikan kualitas rasa yang unik, dapat sebagai alternatif makanan selingan yang padat gizi dan tergolong makanan yang aman untuk dikonsumsi karena dibuat tanpa menggunakan bahan pengawet, serta dapat bertahan hingga lebih kurang dua bulan jika di simpan dalam tempat kering. Kue satru paling banyak dijumpai menjelang lebaran Idul Fitri bersama berbagai macam kue lain sebagai suguhan, padahal kue tersebut dapat juga dinikmati dalam segala cuaca dan waktu. Faktor yang menyebabkan kue satru mudah di temukan kala lebaran, yaitu karena kuantitas produksi sangat kecil. Hal tersebut terkait dengan langkanya pengrajin kue satru, seperti yang diketahui bahwa kue satru merupakan kue warisan leluhur yang di turunkan secara turun-temurun. Faktor lain yang muncul dari produksi kue satru adalah citra yang terbangun di masyarakat bahwa kebanyakan yang mengkonsumsi kue satru adalah orang tua (orang kuno), sehingga anak muda kurang tertarik untuk mengkonsumsinya.

Pengolahan edamame (*Glycin max(L) Merrill*) saat ini hanya sebagai sayuran, makanan ringan (*snack*), edamame rebus dan minuman sari edamame. Masih belum adanya pengolahan edamame sebagai olahan kue, sehingga muncul

ide yakni pembuatan kue satru edamame dengan cara mengolah edamame menjadi tepung edamame terlebih dahulu. Pengolahan tepung edamame bertujuan untuk mempermudah dalam pengolahan, selanjutnya dengan memperhatikan prosedur pengolahan yang baik untuk mempertahankan warna alami yang ada pada edamame. Kue satru dibuat dengan inovasi baru menggunakan bahan dasar edamame, yakni kedelai hijau atau kedelai. Edamame dipilih karena produksi edamame di daerah Jember cukup melimpah dan untuk meningkatkan nilai guna edamame sebagai olahan kue. Inovasi dari kue satru edamame mencakup proses produksi, pengemasan, dan pemasaran kue satru edamame dengan cara membentuk warna, bentuk, dan rasa. Hal tersebut di harapkan dapat menambah kelengkapan citarasa kue satru edamame sebagai makanan khas tradisional Jember, termasuk sebagai makanan oleh-oleh khas Kabupaten Jember. Adanya inovasi tersebut diyakini dapat meningkatkan nilai jual satru edamame di pasaran melalui jaringan pasar tradisional sekaligus pasar modern, seperti swalayan, kantin dan toko-toko yang merupakan sentra makanan oleh-oleh di Kabupaten Jember.

## **1.2 Perumusan Masalah**

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

- 1) Menentukan formulasi pembuatan kue satru edamame.
- 2) Bagaimana memproduksi kue satru edamame yang dapat diterima oleh masyarakat.
- 3) Bagaimana memperkenalkan kue satru edamame yang masih belum ditemukan di pasaran.
- 4) Belum adanya analisa ekonomi dalam produksi kue satru edamame.

### **1.3 Alternatif Pemecahan Masalah**

Alternatif pemecahan masalah untuk mengatasi masalah atau kendala diantaranya adalah :

- 1) Melakukan pengujian berbagai formulasi pada kue satru edamame sehingga dapat diperoleh formulasi yang tepat.
- 2) Memproduksi kue satru edamame yang dapat diterima oleh masyarakat.
- 3) Melakukan pengenalan terhadap kue satru edamame.
- 4) Membuat analisa ekonomi setelah hasil produksi kue satru edamame.

### **1.4 Tujuan Program**

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

- 1) Mendapatkan formulasi yang tepat dan di sukai oleh konsumen.
- 2) Memproduksi kue satru edamame yang dapat diterima oleh masyarakat dengan mutu hedonik dan skala hedonik yang baik.
- 3) Memperkenalkan produk satru edamame.
- 4) Memperoleh analisa ekonomi setelah hasil produksi kue satru edamame.

### **1.5 Luaran Yang Diharapkan**

Luaran yang diinginkan atau diharapkan dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

- 1) Membuat kue satru edamame dikenal dan diminati oleh masyarakat luas dengan memperkenalkan olahan dari edamame sebagai inovasi baru.
- 2) Sebagai alternatif produk olahan kue tradisional yang jarang ditemukan di masyarakat.
- 3) Sebagai alternatif peningkatan konsumsi edamame di masyarakat.

## **1.6 Kegunaan Program**

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

- 1) Meningkatkan daya guna terhadap bahan baku edamame.
- 2) Memunculkan sumber pangan alternatif baru yang potensial dan mempunyai nilai ekonomis tinggi.
- 3) Sebagai bekal dalam memupuk jiwa berwirausaha dan mendorong terciptanya kreativitas yang inovatif dalam membuka peluang usaha baru dalam produksi kue kering tradisional.