

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kue semprit adalah salah satu jenis kue kering yang berbahan tepung, lemak, telur dan gula halus. Kue semprit ini biasa disebut dengan kue mawar dan merupakan jenis kue ciri khas yang memiliki cita rasa yang cukup manis, renyah, lembut dan gurih. Kue ini berbahan dasar tepung terigu, telur, margarin, vanili bubuk, susu bubuk, *choco chip*. Dengan cara mengocok margarin dan gula halus sampai lembut, kemudian masukkan telur lalu dikocok sampai rata, lalu tambahkan vanili bubuk, susu bubuk aduk hingga rata. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga dan gunakan spuit (bintang), lalu oleskan loyang dengan mentega, panggang dalam oven dengan suhu 150°C sampai matang sekitar 20 menit (Diah, 1978). Kue kering ini memiliki karakteristik yang telah diolah dari kue semprit teksturnya yaitu harus lembut dan renyah rasanya harus enak, manis dan gurih (Ananto, 2009).

Tingginya kebutuhan terigu yang merupakan bahan pangan impor ini bertentangan dengan kebijakan pemerintah terkait dengan Peraturan Presiden (Peppres) No. 83 tahun 2006 tentang Percepatan Ketahanan Pangan Nasional. Sebagai upaya percepatan ketahanan pangan nasional salah satu aplikasinya adalah menurunkan penggunaan impor dan mengoptimalkan pemanfaatan pangan lokal agar swasembada pangan. Tercapainya swasembada pangan harus didukung pula oleh pemanfaatan jenis-jenis komoditi pangan lokal strategis, misal umbi-umbian, seperti ganyong, umbi garut, umbi jalar, talas dan singkong, serta pohon dan kacang-kacangan penghasil pangan. Dengan melakukan penggalan potensi bahan pangan lokal melalui diserifikasi pangan, maka akan mendukung ketahanan pangan nasional serta mengurangi ketergantungan masyarakat akan terigu.

Berdasarkan hal di atas maka pemanfaatan pisang raja bandung menjadi produk tepung pisang bernilai tinggi perlu dilakukan. Salah satu diantaranya adalah sebagai bahan pengurangan penggunaan tepung terigu dalam pembuatan kue semprit. Penambahan tepung pisang menjadi produk kue semprit ini diharapkan mampu menghasilkan karakteristik kue semprit dengan variasi warna coklat, aroma pisang agak menonjol, rasa manis dan tekstur renyah.

### **1.2 Rumusan Masalah**

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) dalam pembuatan kue kering semprit substitusi tepung pisang varian coklat adalah :

1. Bagaimana cara memproduksi kue kering semprit substitusi tepung pisang varian rasa coklat dengan formulasi dan proses produksi yang baik dan benar?
2. Bagaimana mengetahui perhitungan analisa ekonomi proses produksi kue kering semprit substitusi tepung pisang varian rasa coklat?
3. Bagaimana cara menjual produk kue kering semprit substitusi tepung pisang varian rasa coklat yang dapat diterima oleh konsumen?

### **1.3 Tujuan Program**

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

1. Mengetahui cara pembuatan dan komposisi bahan yang digunakan pada pengolahan kue kering semprit substitusi tepung pisang varian rasa coklat dengan hasil yang baik dan diterima konsumen.
2. Mengetahui hasil analisis kelayakan usaha produksi kue kering semprit substitusi tepung pisang varian rasa coklat.
3. Mengetahui strategi yang baik dan menguntungkan dalam memasarkan produk kue kering semprit substitusi tepung pisang varian rasa coklat.

### **1.4 Manfaat Program**

Manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah :

1. Menghasilkan kue kering semprit dengan variasi warna, aroma dan rasa baru pisang varian rasa coklat.
2. Membuka peluang munculnya wirausaha baru dalam produksi kue kering semprit dengan memanfaatkan tepung pisang sebagai variasi warna, aroma dan rasa serta varian rasa coklat.