

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Bakpia merupakan produk makanan yang termasuk dalam golongan roti dan kue. Makanan ini juga dapat di katakan sebagai makanan ringan yang sering di gunakan sebagai oleh-oleh dan sering di nikmati saat santai. Bakpia sebenarnya merupakan makanan yang berasal dari Cina dan memiliki nama asli Tou Luk Pia, yang artinya adalah kue kacang hijau. Produk Bakpia di Indonesia banyak di produksi di daerah Jogjakarta, yang terkenal sebagai sentra bakpia sampai saat ini. Berbagai macam variasi di produksi di daerah ini, seperti Bakpia Kacang Hijau, Bakpia coklat, dan Bakpia Keju. Harga yang di tawarkan memiliki banyak variasi, tergantung jumlah bakpia dalam satu kemasan.

Bahan dasar yang di gunakan dalam pembuatan kulit bakpia adalah tepung terigu yang memiliki kandungan protein rendah, hal ini di lakukan untuk mendapatkan tekstur bakpia yang empuk. Bahan tambahan lain yang di gunakan adalah gula, garam, dan margarine. Sementara itu, pembuatan isi bakpia harus ditambahkan bahan lain untuk menambah citarasa isi, sehingga dapat di gemari konsumen di pasaran. Bakpia merupakan salah satu produk bakery yang mempunyai daya tahan yang cukup lama, serta mempunyai penampilan yang cukup menarik, sehingga sangat di gemari oleh semua kalangan. Produk makanan ini sangat mudah di jumpai di warung, toko, outlet, dan supermarket atau swalayan.

Penambahan buah labu kuning sebagai isi bakpia merupakan sebuah inovasi dalam produk bakpia. Labu Kuning merupakan salah satu hasil pertanian yang belum termanfaatkan secara maksimal, terutama dalam proses pengolahan pangan, mengingat kandungan gizi labu kuning sangat berperan dalam proses penambahan nilai gizi tubuh. Inovasi produk bakpia isi labu kuning di harapkan

dapat meningkatkan nilai gizi masyarakat dan dapat menambah nilai manfaat dari buah labu kuning.

Kualitas kandungan gizi labu kuning ini sangat baik, karena buah ini kaya vitamin A, B1, C, mineral, serat dan karbohidrat sehingga sangat baik untuk menambah nilai gizi tubuh. Buah Labu Kuning juga mengandung karotenoid yang cukup tinggi, yang menyebabkan warna kuning atau orange daging buahnya. Karotenoid dalam buah labu sebagian besar berbentuk betakaroten. Beta karoten merupakan pigmen warna kuning (*Orange*) yang jika dicerna dalam tubuh kita, akan berubah menjadi vitamin A. Kandungan Vitamin A dan betakaroten berfungsi antara lain untuk kesehatan mata dan kulit. Selain itu vitamin C yang terkandung berperan untuk kekebalan tubuh, kalium menunjang kelancaran metabolisme tubuh. Seratnya pun sangat tinggi bermanfaat untuk mengurangi sembelit.

Labu kuning mempunyai kandungan lemak yang rendah dengan kandungan kalori yang cukup sehingga tidak menghawatirkan bagi konsumen yang sedang diet. Dengan kandungan kalori yang cukup menjadikan makanan berbahan dasar labu kuning dapat berfungsi mengenyangkan sehingga dapat menjadi alternatif pengganti nasi.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Beberapa masalah yang timbul dan dapat menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri ini adalah:

1. Kurangnya informasi tentang formulasi bahan dan proses produksi pia isi labu kuning, karena merupakan produk baru yang belum di kenal oleh masyarakat.
2. Belum ada analisa ekonomi produksi dan pemasaran bakpia isi labu kuning.
3. Kurangnya pengetahuan masyarakat tentang produk bakpia isi labu kuning, sehingga menjadi kendala dalam proses pemasaran.

## **1.3 Alternatif Pemecahan Masalah**

Alternatif pemecahan masalah untuk mengatasi beberapa masalah yang telah dirumuskan di atas di antaranya adalah:

1. Melakukan beberapa pengujian terhadap beberapa formulasi bahan baku dan bahan tambahan sehingga di dapatkan formulasi yang tepat untuk menghasilkan produk yang bermutu baik.
2. Melakukan analisa ekonomi proses produksi dan pemasaran pia isi labu kuning dalam skala produksi.
3. Memperkenalkan dari sisi umum produk, sisi inovatif produk dan nilai gizi labu kuning kepada calon konsumen, serta proses pemasaran produk di lakukan secara langsung kepada konsumen atau melalui jejaring sosial di internet.

## **1.4 Tujuan Program**

Tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini di antaranya adalah:

1. Mendapatkan formulasi bahan yang tepat untuk produksi pia isi labu kuning.

2. Menghitung analisa ekonomi produksi dan pemasaran pia isi labu kuning serta mendapatkan keuntungan yang optimal pada setiap produksi.
3. Mengenalkan dan memasarkan produk pia isi labu kuning di kalangan masyarakat umum.

### **1.5 Kegunaan Program**

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

1. Mendapatkan produk pia isi labu kuning yang mempunyai mutu dan kualitas yang baik.
2. Meningkatkan daya guna dan manfaat produk hasil pertanian buah labu kuning.
3. Membuka peluang munculnya wirausahawan baru dalam produksi pia isi labu kuning.