

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara agraris yang memiliki berbagai macam tanaman pertanian yakni buah-buahan yang memiliki kandungan vitamin dan mineral. Salah satu buah-buahan yang memiliki sumber vitamin dan mineral adalah pisang. Buah pisang termasuk jenis komoditi hortikultura yang memiliki nilai sosial dan nilai ekonomi yang cukup tinggi karena pisang sebagai sumber provitamin A yang baik. Pisang merupakan salah satu alternatif pangan pokok karena mengandung karbohidrat yang tinggi. Karbohidrat pada buah pisang adalah pati pada daging buahnya diubah menjadi sukrosa, glukosa, dan fruktosa pada saat pisang matang. Buah pisang dapat diolah menjadi berbagai produk, baik diolah menjadi tepung maupun olahan langsung dari buahnya seperti sale pisang, dodol pisang, sari buah pisang dan juga keripik pisang (Sulusi et al,2008).

Pisang adalah tanaman yang kaya akan mineral seperti kalium, magnesium, besi, fosfor, dan kalsium. Selain itu mengandung vitamin A, B6, dan vitamin C serta mengandung serotonin yang aktif sebagai neurotransmitter untuk kecerdasan otak (Suyanti dan Supriyadi, 2008 dalam Setyarin, 2013). Dari berbagai jenis pisang, yang dapat diolah sebagai formulasi produk kue kering selain pisang kepek ialah pisang raja.

Secara umum anak remaja sangat menyukai dan mengkonsumsi makanan ringan seperti makanan jajanan, tetapi tidak memperhatikan kandungan gizinya. Sehingga masalah gizi kurang memang sudah banyak terjadi di beberapa negara berkembang, salah satunya di Indonesia. Makanan selingan yang baik akan mempengaruhi kualitas gizi anak remaja. Oleh karena itu diperlukan alternatif makanan selingan yang tidak hanya enak, melainkan sehat untuk meningkatkan status gizi pada anak remaja (Ulya, 2013).

Upaya yang dapat dilakukan untuk memenuhi asupan pada gizi anak remaja adalah dengan memodifikasi pisang menjadi *cookies*. *Cookies* merupakan produk kue kering dengan cara dioven, yang terbuat dari tepung terigu, gula, lemak, dan

telur dengan kadar air kurang dari 4% dan termasuk produk yang dapat bertahan cukup lama (Paran, 2009). *Cookies* termasuk salah satu produk bakery yang banyak digemari oleh berbagai kalangan masyarakat karena rasanya yang enak, ukurannya kecil dan praktis dibawa kemanapun. Dimana bentuk dan rasa kue beragam tergantung pada bahan tambahan yang digunakan. Kandungan lemak dalam *cookies* berfungsi sebagai *shortening* dan akan mempengaruhi tekstur, flavour, dan kelembutan (O'Brien, 2004). *Cookies* juga dapat bersifat fungsional apabila didalam proses pembuatannya ditambahkan bahan yang mempunyai aktivitas fisiologis dengan memberikan efek positif bagi kesehatan tubuh, misalnya *cookies* yang diperkaya dengan serat, kalsium atau provitamin A, salah satunya yakni penambahan buah pisang pada *cookies*. Menurut Kuntarsih (2012) Buah pisang termasuk golongan klimaterik yang mengalami peningkatan laju respirasi setelah buah dipanen sehingga buah mudah mengalami kerusakan. Kerusakan pada buah pisang dapat meurunkan nilai ekonomisnya dan dapat mengakibatkan nilai jual pada buah pisang rendah. Oleh karena itu untuk mengatasi hal tersebut, dilakukan suatu inovasi olahan *cookies* buah pisang agar dapat memperpanjang umur simpan buah pisang dan meningkatkan nilai ekonomisnya.

Berdasarkan hal diatas, maka dilakukan PUM (Proyek Usaha Mandiri) pembuatan *cookies* dengan formulasi buah pisang raja untuk membuat inovasi baru agar konsumen menikmati *cookies* dengan cara berbeda, yakni dengan formulasi buah pisang raja asli. Jadi konsumen dapat merasakan langsung rasa manis buah pisang yang sudah diformulasikan pada *cookies* tanpa tambahan pemanis buatan.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan *Cookies* Pisang Raja adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara memproduksi *cookies* pisang raja dengan formulasi yang baik dan benar?
2. Bagaimana menghitung analisa ekonomi proses produksi *Cookies* pisang raja?

3. Bagaimana pemasaran produk *Cookies* pisang raja yang dapat diterima oleh konsumen?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui cara pembuatan dan komposisi bahan yang digunakan pada pengolahan *cookies* pisang raja dengan hasil yang baik dan diterima konsumen.
2. Menghitung hasil analisis kelayakan usaha produksi *cookies* pisang raja pada skala rumah tangga.
3. Mengetahui strategi yang baik dan menguntungkan dalam memasarkan *cookies* pisang raja.

1.4 Manfaat

1. Dapat mengolah dan membuat *cookies* pisang raja dengan rasa manis yang dihasilkan dari buah pisang raja tanpa tambahan pemanis buatan.
2. Membuka peluang munculnya wirausaha dalam produksi *cookies* pisang raja.