

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara tropis yang kaya akan hasil pertanian yang beraneka ragam diantaranya yaitu tanaman pangan yang dapat memenuhi kebutuhan masyarakat sehari-hari. Salah satu komoditi pertanian yang dihasilkan adalah buah-buahan. Buah-buahan dapat dikonsumsi secara langsung maupun dapat dimanfaatkan untuk diolah menjadi camilan dan minuman yang sehat dan bergizi seperti sari buah, keripik buah, dan aneka campuran olahan kue yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia

Kue kecipir tergolong jenis kue kering yang dijadikan sebagai camilan dan disukai oleh semua jenis kalangan usia. Kue ini pada umumnya terbuat dari bahan dasar utama tepung ketan yang dicampur dengan tepung tapioka, telur, margarin dan bahan lainnya. Makanan ini memiliki bentuk yang hampir sama dengan curros, memiliki tekstur yang renyah dan memiliki rasa agak manis. (Sufi S. Y : 2003). Rasa pada kue kecipir yang ada dipasaran sebagian besar adalah original dengan diberi tambahan wijen. Minimnya varian yang ada sehingga muncul sebuah ide untuk membuat kue kecipir dengan varian baru dengan penambahan buah. Salah satu jenis buah yang dapat dijadikan bahan campuran pada pembuatan kue kecipir adalah pisang tanduk.

Pisang merupakan komoditas hortikultura (buah) yang dapat langsung dimakan atau diolah terlebih dahulu. Pisang tanduk (*Musa paradisiaca*) memiliki kandungan gizi yaitu kalori (49,90%), lemak (0,4 g), karbohidrat (32 g), kalsium (3 mg) dan zat besi (0,6 mg). Pisang tanduk tergolong buah klimaterik sehingga memiliki umur simpan yang pendek (Prahardini dkk, 2010) karena memiliki kandungan air yang tinggi dan terdapat aktifitas proses metabolisme yang meningkat setelah di panen sehingga mudah mengalami kerusakan dan perubahan mutu sehingga perlu upaya untuk dilakukan pengolahan agar dapat meningkatkan umur simpan, meningkatkan penganekaragaman pengolahan pangan serta dapat meningkatkan nilai jual dari pisang tanduk sendiri (Demeriel dan Turban, 2003

dalam Histifarina dkk.2012). Oleh karena itu, perlu pemanfaatan Pisang tanduk untuk diolah sebagai produk camilan.

Kue kecipir dengan penambahan pisang tanduk merupakan salah satu produk yang mempunyai peluang pasar yang baik, mengingat potensi buah pisang tanduk yang banyak dipasaran dan harga yang terjangkau. Pada pembuatan Kue kecipir pisang tanduk ini memiliki beberapa keunggulan yaitu, produk yang memiliki umur simpan yang lebih lama, perpaduan rasa yang cocok yaitu rasa kue kecipir agak manis dan pisang tanduk yang memiliki rasa sedikit asam sehingga cocok untuk dijadikan camilan begizi untuk semua kalangan usia, produk ini merupakan inovasi baru dipasaran sehingga dapat meningkatkan minat masyarakat untuk mencoba dan membeli. Oleh karena itu dengan keunggulan dari produk ini sehingga dilakukan Proyek Usaha Mandiri (PUM).

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan kue kecipir substitusi pisang tanduk adalah:

1. Bagaimana cara pembuatan produk kue kecipir substitusi pisang taduk?
2. Bagaimana penerimaan produk kue kecipir sibstitusi pisang tanduk terhadap konsumen?
3. Bagaimana analisa kelayakan usaha untuk pemasaran produk kue kecipir substitusi pisang tanduk?
4. Bagaimana cara pemasaran produk kue kecipir substitusi pisang tanduk?

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Masalah yang telah dirumuskan dapat dipecahkan dengan cara alternatif sebagai berikut :

1. Membuat dan memproduksi kue kecipir substitusi pisang tanduk yang optimal dan dapat dierima oleh konsumen.
2. Melakukan organoleptik produk kue kecipir substitusi pisang tanduk pada konsumen.

3. Memproduksi dan menganalisis usaha untuk pemasaran kue kecipir substitusi pisang tanduk dan meningkatkan kelayakan produksi.
4. Melakukan pemasaran produk kue kecipir substitusi pisang tanduk secara langsung atau tidak langsung.

1.4 Tujuan Program

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

1. Mengetahui teknik pembuatan kue kecipir substitusi pisang tanduk yang optimal dan dapat diterima konsumen.
2. Mengetahui tingkat kesukaan konsumen pada produk kue kecipir substitusi pisang tanduk.
3. Memproduksi dan menganalisis kelayakan usaha kue kecipir substitusi pisang tanduk.
4. Mengetahui cara pemasaran yang baik dari produk kue kecipir substitusi pisang tanduk.

1.5 Manfaat Program

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

1. Memberikan variasi baru terhadap produk kue kecipir yang sudah ada.
2. Meningkatkan nilai jual dan guna dari pisang tanduk.
3. Meningkatkan peluang berwirausaha.