

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dunia kuliner selalu menyajikan berbagai macam olahan pangan, makanan ringan hingga makanan berat. Salah satunya selai termasuk produk olahan pangan yang berasal dari buah- buahan yang biasanya dikonsumsi sebagai pendamping roti. Pada tahun 2018 diperkirakan jumlah permintaan selai di Indonesia sebanyak 2.381,98 ton (meningkat 7,7% / tahun) dan sedangkan produksi selai di Indonesia hanya mampu menyumbang 1.667,29 ton (meningkat 18,2 % /tahun) (BPS, 2014). Oleh sebab itu, ditingkatkan jumlah produksi selai sehingga dapat mencukupi jumlah permintaan dari konsumen.

Selai yang beredar dipasaran masih berupa selai oles dengan cara penyajian yang kurang praktis, perlu adanya pembuatan selai dengan memodifikasi selai oles menjadi lembaran yang kompak. Selai lembaran menjadi salah satu produk yang dapat dikembangkan di Indonesia karena dapat menyesuaikan pola hidup masyarakat modern yang membutuhkan waktu singkat dalam bekerja khususnya dalam proses penyajian produk pangan. Pembuatan selai dalam bentuk lembaran dimaksudkan untuk meningkatkan daya simpan dan nilai tambah produk karena sangat praktis dalam penyajiannya dibanding dengan selai dalam bentuk oles. Selai oles membutuhkan waktu lebih lama selama proses penyajian dan membutuhkan bantuan alat pengoles selai sebelum menikmati produk dengan roti tawar sementara proses penyajian selai lembaran membutuhkan waktu lebih singkat karena hanya dengan melepas kemasan, selai dapat langsung dinikmati dengan roti tawar dan memberikan hasil yang realtif merata pada roti tawar dibandingkan dengan selai oles, keuntungan tersebut menyebabkan selai lembaran dianggap menjadi produk yang praktis dan efisien.

Buah naga saat ini telah populer dikalangan masyarakat karena selain daging buah naga yang segar dapat dikonsumsi secara langsung juga dapat dimanfaatkan menjadi berbagai macam produk. Di dalam 100 gram buah naga 30-35% merupakan kulit buah naga rendemen pada proses pembuatan selai lembaran kulit buah naga selisih dari (berat awal-berat akhir) : $\text{berat awal} \times 100\%$ (250

gram – 150 gram) : $250 \times 100\% = 40\%$. Karakteristik limbah pada kulit buah naga hanya dibuang begitu saja sebagai limbah sampah organik dilingkungan atau digunakan sebagai bahan pakan ternak (Simangunsong D, 2014).

Kulit buah naga merupakan limbah hasil pertanian yang mengandung zat warna alami antosianin cukup tinggi, antosianin sendiri merupakan zat warna yang berperan memberikan warna merah yang berpotensi menjadi pewarna alami untuk pangan dan dapat dijadikan alternatif pengganti pewarna sintetis yang lebih aman bagi kesehatan yang mengandung antosianin 26,4587 ppm (Handayani dan Rahmawati, 2012). Terdapat kandungan karbohidrat, lemak, protein, zat pati, pektin selulosa dan serat pangan. Serat pangan yang terdapat dalam kulit buah naga merah sekitar 46,7% (Saneto, 2005) dan memiliki manfaat bagi kesehatan untuk mengontrol berat badan, menanggulangi diabetes, mencegah gangguan gastrointestinal, kanker kolon (Santoso, 2011).

Berdasarkan uraian diatas, adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk menciptakan inovasi baru yaitu membuat selai lembaran kulit buah naga yang bernilai gizi tinggi dan bermanfaat bagi kesehatan. Inovasi ini juga dapat meningkatkan nilai ekonomis buah naga serta menambah keberagaman produk olahan dari buah naga terutama pada kulitnya.

1.1 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan selai lembaran kulit buah naga adalah :

1. Bagaimana teknik pembuatan selai lembaran kulit buah naga yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana memproduksi dan memasarkan selai lembaran kulit buah naga?
3. Bagaimana menghitung kelayakan produksi selai lembaran kulit buah naga?

1.2 Alternatif Pemecahan Masalah

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

1. Membuat produk selai lembaran kulit buah naga yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Memproduksi dan memasarkan selai lembaran kulit buah naga.
3. Menghitung kelayakan produksi selai lembaran kulit buah naga.

1.3 Tujuan Program

Tujuan dari pelaksanaan Proyek usaha mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui teknik pembuatan selai lembaran kulit buah naga yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Memproduksi dan memasarkan selai lembaran kulit buah naga.
3. Menghitung kelayakan produksi selai lembaran kulit buah naga.