

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah kelapa merupakan bagian paling penting dari tanaman kelapa karena mempunyai nilai ekonomis dan gizi yang tinggi. Buah kelapa tua terdiri dari empat komponen utama, yaitu 35 persen sabut, 12 persen tempurung, 28 persen daging buah, dan 25 persen air kelapa. Daging buah kelapa selain nikmat disantap langsung (terutama kelapa muda), dapat diproses lebih lanjut. Hal ini dikarenakan pada umumnya produk pertanian memiliki sifat yang mudah rusak, maka produk pertanian harus segera dipasarkan dalam bentuk segar atau dapat diolah menjadi bahan pangan tahan simpan (Shantybio, 2006). Buah kelapa memiliki banyak sekali kandungan gizi yang bermanfaat bagi tubuh. Buah kelapa terdiri atas sabut (eksokarp dan mesokarp) tempurung (endokarp), daging buah (endosperm) dan air buah (Syah, 2005).

Daging buah kelapa segar kaya akan lemak dan karbohidrat serta protein dalam jumlah cukup. Lemak pada daging kelapa merupakan komponen terbesar kedua setelah air. Kadar lemak daging buah kelapa segar bervariasi menurut pemanenan dan varietas tanaman kelapa. Kadar lemak pada daging buah kelapa meningkat dengan semakin bertambahnya umur buah dan mencapai maksimal pada umur 12 bulan. Daging buah kelapa yang sudah matang dapat dijadikan kopra, minyak kelapa dan bahan makanan lainnya. Daging buah merupakan sumber protein yang penting dan mudah dicerna. Komposisi kimia daging buah kelapa ditentukan oleh umur buah (Syah, 2005).

Kandungan air, total gula terlarut, gula reduksi dan mineral tertinggi terdapat dalam daging buah kelapa dan menurun ke bagian luar daging buah kelapa. Kandungan protein dari daging buah kelapa dan kopra berkisar 4-5% dan 4,5-7,5%. Kandungan protein dalam kelapa yang diproses seperti halnya sebagai makanan, tepung, santan bubuk dan konsentrat protein tergantung pada proses penyiapan sampel, dan metodologi proses. Protein kelapa mempunyai jumlah

asam amino yang cukup mengandung sulfur dan triptofan tetapi sedikit mengandung lisin (Syah, 2005).

Di antara berbagai manfaat dari buah kelapa tersebut, telah banyak dimanfaatkan untuk dikonsumsi baik secara langsung maupun sebagai bahan yang ditambahkan pada makanan. Tujuan dari pengolahan buah kelapa menjadi sebuah produk makanan adalah dapat meningkatkan nilai ekonomisnya, karena dengan adanya pemanfaatan yang baik dan efektif serta inovasi untuk membuat olahan dari buah kelapa akan dapat menarik minat dari masyarakat untuk mengetahui dan mengonsumsi makanan olahan tersebut, salah satu contohnya adalah sebagai bahan tambahan pada produk churros. Fungsi kelapa sebagai bahan tambahan produk churros ini diantaranya adalah memberikan aroma pada produk, membuat rasa gurih yang khas, dan dapat menutupi rasa dari adonan yang dominan dengan rasa tepung terigu dan margarin.

Churros mempunyai dua sisi sejarah yang berlawanan, yakni sisi sejarah pertama menyatakan bahwa churros dipopulerkan dari seorang penggembala asal Spanyol yang tinggal di daerah gunung kemudian jauh dan terisolasi dari segala macam produk bahan baku yang berkualitas sehingga pada akhirnya para penggembala di daerah tersebut datang dan membawa sebuah kue yang terbuat dari campuran tepung terigu dengan air kemudian dibentuk dengan bentuk memanjang seperti permen yang kemudian dipersiapkan di atas wajan dengan api terbuka. Kemudian, churros ini diperkenalkan dan dipopulerkan di negara – negara Amerika Selatan dan masyarakat hispanik lainnya oleh para penjajah dari Spanyol (Churro Encyclopedia, 2011).

Produk churros dengan penambahan kelapa diyakini dapat meningkatkan nilai ekonomis dari kelapa itu sendiri dan bisa dijadikan peluang usaha yang efektif. Usaha semacam ini masih cukup jarang dijumpai di pasaran. Prospek untuk usaha ini cukup bagus dan akan semakin maju bila dikembangkan dengan baik. Target pasar yang akan dicapai adalah pelajar, para pekerja kantoran, mahasiswa, dan masyarakat sekitar.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan beberapa masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi churros dengan penambahan kelapa secara baik dan benar sesuai resep?
2. Bagaimana analisa studi kelayakan usaha produk churros dengan penambahan kelapa?
3. Bagaimana metode pemasaran churros dengan penambahan kelapa yang efektif?

1.3 Tujuan

Tujuan dilaksanakannya kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui proses produksi churros dengan penambahan kelapa
2. Mengetahui analisa studi kelayakan usaha produk churros dengan penambahan kelapa
3. Mengetahui metode pemasaran churros dengan penambahan kelapa yang efektif

1.4 Manfaat

1. Mendapat kesempatan untuk berwirausaha dalam bidang pangan
2. Menciptakan produk baru untuk meraih peluang usaha yang ada dalam skala industri rumah tangga hingga skala besar
3. Meningkatkan nilai ekonomis pada produk churros dengan penambahan kelapa