

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan sebuah negara tropis yang berdiri di garis khatulistiwa. Hal ini berarti bahan pangan tumbuhan seperti aneka buah-buahan dapat didapatkan sepanjang tahun, meskipun beberapa buah tertentu bisa didapatkan secara musiman. Terlepas dari hal tersebut, tentunya manfaat buah-buahan sudah tidak asing lagi. Buah mengandung berbagai kandungan nutrisi yang diperlukan oleh tubuh antara lain seperti serat untuk kelancaran saluran pencernaan, vitamin C untuk kesehatan mata, kulit, serta imun tubuh, folat untuk pembentukan darah dan genetika, kalium untuk menjaga tekanan darah dan fungsi saraf, dan memiliki fungsi untuk membantu mencegah berbagai macam jenis penyakit. Setiap buah memiliki kandungan nutrisi yang berbeda-beda, maka dari itu dianjurkan untuk mengonsumsi berbagai kombinasi buah yang berbeda tiap harinya (Nareza, 2020).

Presiden Joko Widodo dalam video virtual pada acara Gelar Buah Nusantara tahun 2021 mengajak seluruh masyarakat Indonesia untuk mengonsumsi lebih banyak buah lokal yang memiliki kandungan nutrisi yang tidak kalah dengan buah impor. Terlepas dari banyaknya variasi buah-buahan khas nusantara, menurut data (KEMENTERIAN PERTANIAN REPUBLIK INDONESIA, 2021) tingkat konsumsi buah di Indonesia masih tergolong rendah yaitu

dengan angka rata-rata konsumsi buah masyarakat Indonesia pada tahun 2020 sebesar 88,56 gram/kapita/hari, yang menurun sebesar 1,4 persen dari tahun 2019. Jumlah konsumsi buah yang direkomendasikan oleh Badan Kesehatan Dunia (WHO) sebesar 150 gram/kapita/hari sehingga angka konsumsi di Indonesia hanya mencukupi sebesar 59,04 persen dari batas minimal angka kecukupan gizi.

Hal ini menunjukkan kurangnya minat masyarakat Indonesia dalam mengonsumsi buah-buahan terlepas dari banyaknya manfaat yang ditawarkan oleh buah-buahan. Kurangnya edukasi akan manfaat buah-buahan ataupun kurangnya minat dalam mengonsumsi buah-buahan dapat menjadi salah satu faktor rendahnya tingkat konsumsi buah-buahan masyarakat Indonesia. Menurut Prof. Dr. Ir. Dodik Briawan selaku Guru Besar Departemen Gizi Masyarakat Institut Pertanian Bogor, terdapat beberapa faktor yang menjadi alasan kurangnya konsumsi buah di masyarakat antara lain persepsi masyarakat untuk makan agar kenyang tanpa memperhatikan komposisinya, akses masyarakat terhadap ketersediaan buah pada tempat tinggalnya, serta rasa asam dan juga tekstur buah yang kasar dan berserat mengakibatkan masyarakat terutama anak-anak enggan mengonsumsi berbagai macam buah.

Salah satu upaya dalam meningkatkan minat masyarakat terhadap buah-buahan adalah dengan memanfaatkan khasiat gizi buah sebagai bahan dasar pembuatan kudapan yang umum disukai oleh orang banyak. Dodik menyatakan bahwa masyarakat perlu

meningkatkan kreativitas agar setiap anggota keluarganya terutama anak-anak ingin mengkonsumsi buah dengan kreasi yang lebih dapat diterima oleh lidah mereka (Nurhaliza, 2022). Buah-buahan lokal sesungguhnya dapat diolah menjadi bahan pangan tambahan dalam pembuatan berbagai macam kudapan manis, contohnya antara lain seperti manisan pepaya, puding buah naga, *smoothies* buah (Azizah, 2022), *red velvet* buah naga, bolu kukus stroberi, bolu pisang kukus, dan juga *soes* buah (Rahman, 2020).

Berdasarkan pemaparan diatas, penulis memiliki ide berupa peluang bisnis produk kudapan manis dengan pemanfaatan pengolahan buah berupa donat dengan kandungan buah. Donat dengan kandungan buah masih terkesan asing bagi masyarakat karena masih sangat sedikit yang mengetahui mengenai inovasi ini, sehingga ide bisnis ini masih tergolong baru dan belum banyak pesaing yang menjual produk serupa.

Anggi Ismawati merupakan salah satu contoh pemilik usaha rumahan donat buah dan sayur yang berawal dari berjualan di Alun-alun Kidul Yogyakarta yang dinamakannya sebagai Donat Yonana. Anggi mulai berjualan variasi donat buah naga dan bayam dan mulai menekuni bisnisnya secara *online* pada Februari 2020. Sistem pembeliannya berupa *pre-order* yang dilakukan secara *online* selama seminggu empat kali dengan penerimaan sekitar 20 hingga 40 donat karena pembuatan donatnya hanya dilakukan olehnya seorang diri. Menu donat tiap *pre-order* tidak menentu dan disesuaikan dengan bahan sayur dan buah yang ditemukannya di pasar (Lyliana, 2021).

Penambahan kandungan buah pada donat diharapkan dapat meningkatkan minat dalam mengonsumsi buah terkhususnya bagi anak-anak mengingat donat merupakan salah satu kudapan yang digemari oleh khalayak umum dari berbagai usia dari anak-anak hingga orang dewasa.

Kreasi donat dengan kandungan buah ini dapat dijadikan sebuah ide bisnis di bidang F&B (*Food and Beverage*) yang baik dan sesuai dengan prinsip pariwisata berkelanjutan dengan membantu mengurangi buah-buahan yang kurang diminati dengan cara memanfaatkan hasil produksi buah yang melimpah di Indonesia terkhususnya hasil *imperfect produce*.

Berdasarkan data dari SIMSPH BPS jumlah produksi buah nasional pada tahun 2020 sebesar 24,8 juta ton, sehingga buah lokal relatif dapat didapatkan secara murah dan mudah (Kementerian Pertanian Republik Indonesia, 2021). Namun, dengan kurangnya tingkat konsumsi buah nasional serta jumlah produksi yang besar tentunya akan menghasilkan banyak limbah makanan mengingat ketahanan produk pangan buah yang cepat membusuk. Selain masa konsumsi buah yang tergolong cepat, penampilan luar buah yang tidak sempurna juga menjadi salah satu penyebab banyaknya jumlah limbah makanan.

Ikwan & Sylvia (2021) menulis bahwa 20-40% bahan makanan di Indonesia terbuang sebelum sampai ke toko. Hal ini dapat terjadi karena toko buah maupun supermarket memiliki standar tertentu dalam

pemilihan bahan makanan yang datang dari pemasok untuk dijual kembali. Buah-buahan dengan cacat di bagian luar akan dibuang dan menjadi limbah meskipun kualitas dalamnya masih sama baiknya. Sayurbox (2023) menulis bahwa *Imperfect produce* dapat terjadi akibat faktor alamiah yang tidak dapat dicegah. Terdapat keraguan masyarakat dalam membeli buah-buahan yang memiliki bentuk maupun ukuran yang tidak lazim karena takut tidak layak konsumsi. Hal ini tentunya berpengaruh dalam permintaan pasar yang mengakibatkan buah hasil *imperfect produce* dijual dengan harga murah atau bahkan dibuang begitu saja hingga menjadi limbah makanan. Dalam buku Ide Usaha Aneka Kreasi Donat dengan Kandungan Buah dijelaskan juga mengenai *imperfect produce* beserta kelebihanannya untuk mengedukasi masyarakat agar tidak takut mengonsumsi buah hasil *imperfect produce* terlebih untuk diolah menjadi bahan pangan tambahan pada produk donat.

Dalam buku Ide Usaha Aneka Kreasi Donat dengan Kandungan Buah ini akan mencakup 8 resep donat buah, peralatan yang dibutuhkan, analisa kalkulasi jumlah modal yang dibutuhkan, tips penjualan donat buah dan juga ide kemasan ramah lingkungan untuk donat buah. Target pasar buku ini adalah pria maupun wanita dewasa yang ingin membangun bisnis inovasi kuliner berkelanjutan yang masih jarang ditemukan dengan bahan dasar yang relatif terjangkau dan proses pembuatan yang cukup mudah, sehingga masyarakat mendapatkan panduan yang jelas mengenai apa saja yang perlu

diketahui dalam membuat bisnis kuliner donat buah. Bisnis donat buah ini memiliki target pasar berupa keluarga yang memiliki anak-anak yang sulit mengkonsumsi buah secara utuh, sehingga diharapkan penjualan produk donat buah ini dapat meningkatkan minat konsumsi buah di masyarakat, sekaligus membantu mengurangi limbah makanan berupa buah-buahan yang melimpah di Indonesia.

B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku

Tujuan pembuatan buku ini adalah :

1. Memberikan inovasi donat dengan manfaat buah di dalamnya.
2. Memberikan edukasi dasar kepada masyarakat Indonesia mengenai pentingnya serta manfaat konsumsi buah.
3. Mempopulerkan ide usaha ramah lingkungan yang dapat membantu mengurangi limbah makanan berupa buah-buahan khususnya dengan pemanfaatan *imperfect produce*.