

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Peningkatan taraf hidup masyarakat mempengaruhi perubahan pola konsumsi. Hal ini berpengaruh juga pada masyarakat Indonesia, diantaranya timbulnya kebiasaan untuk mengkonsumsi dan menyukai makanan yang praktis, ekonomis, dan cepat. Makanan dengan konsep *ready to cook* menjadi salah satu contohnya, yaitu makanan yang telah melalui proses pengolahan baik dari pendahuluan hingga proses pengemasan, hal tersebut dimaksudkan agar ketika sampai ditangan konsumen siap untuk dimasak dan mengurangi cemaran mikroba. *Frozen food* merupakan produk pangan yang telah diproses untuk menjaga mutu dan memperpanjang umur simpan, sehingga nantinya dapat sewaktu-waktu dengan mudah dikonsumsi karena mutu produk yang tidak menurun (Muchtadi, 2013)

Nugget adalah salah satu produk *frozen food* yang mudah ditemui dan digemari oleh masyarakat Indonesia, khususnya kalangan anak-anak. *Nugget* merupakan bentuk olahan daging yang digiling dan dicetak membentuk persegi dan dilapisi oleh tepung berbumbu (Maghfiroh, 2000). *Nugget* menggunakan teknik pengolahan *restructured meat* yang merupakan teknik pengolahan daging, dimana daging yang memiliki potongan kecil-kecil disatukan menjadi daging dengan ukuran yang lebih besar. Kandungan serat yang rendah (0,9g/100g) dan protein yang tinggi (18,82g/100g) menjadikan produk *nugget* ayam yang berada di pasaran memiliki nilai gizi yang kurang seimbang (Grier, 2007). Penambahan bahan pangan seperti daun singkong dinilai dapat menambah nilai serat dari *nugget* ayam.

Produk yang akan diproduksi adalah *nugget* ayam daun singkong “Winner Winner Nugget Dinner”, dengan bahan baku daging ayam dan daun singkong. Daun singkong pada produk *nugget* ini berfungsi sebagai *filler*. Daging ayam digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan produk ini mengandung protein sebesar 18,2g/100g dan lemak sebesar 25,0g/100g menurut Dinas Kesehatan Republik Indonesia (1996). Bagian dada ayam baik digunakan dalam pembuatan *nugget* karna dinilai mengandung lebih banyak protein dan sedikit lemak daripada bagian paha ayam. Sebagai *filler* daun singkong memiliki kandungan protein yang tidak kalah tinggi dengan daging ayam yaitu sebesar 28,66% berat kering dengan kandungan lemak 9,41% berat kering (Askhar, 1996). Serat yang terkandung dalam daun singkong yaitu serat kasar sebesar 19,06% berat kering diharapkan mampu menambah nilai gizi dari produk *nugget* ayam daun singkong “Winner Winner Nugget Dinner” yang akan diproduksi (Askhar, 1996). Pemilihan daun singkong dikarenakan kurangnya pemanfaatan daun singkong selain untuk bahan tambahan pakan ternak.

Polypropylene (PP) memiliki sifat transparan, keras tetapi tetap fleksibel, kuat, tahan terhadap bahan kimia, panas, dan minyak, selain itu kemasan PP juga tahan terhadap suhu rendah. Pemilihan kemasan berbahan dasar *Polypropylene* (PP) karena harganya yang murah dan mudah didapatkan di pasaran. Kemasan yang tahan terhadap suhu rendah diperlukan untuk tidak merubah rasa dan tekstur dari *nugget* ayam daun singkong “Winner Winner Nugget Dinner” karena disimpan di *freezer* atau *refrigerator*.

Di Jawa Timur sendiri konsumsi protein pada tahun 2017 menurut Badan Pusat Statistik (2017) sebanyak 61,93 gram per kapita per hari dinilai masih sangat rendah dibandingkan dengan kota-kota lain di Indonesia. Pada

umumnya anak-anak tidak menyukai sayuran, oleh karena itu pemenuhan serat dalam tubuh belum tercukupi, sehingga dibuatlah inovasi *nugget* ayam singkong. Sebanyak 1.137.617 jiwa penduduk Kota Surabaya yang berusia 0-24 tahun menjadi target utama pemasaran *nugget* ayam daun singkong “Winner Winner Nugget Dinner” (Badan Pusat Statistik, 2018). Masyarakat Kota Surabaya dengan umur 0-24 tahun menjadi target utama karena masih banyaknya masyarakat yang kurang menyukai mengkonsumsi sayuran. Produk *nugget* ayam daun singkong “Winner Winner Nugget Dinner” ini dimaksudkan untuk memenuhi asupan gizi, sekaligus mengenalkan kepada anak-anak (umur 0-10 tahun) untuk mulai menyukai mengkonsumsi sayuran. Melalui media massa seperti Instagram, LINE, dan Whatsapp dapat mempermudah pemasaran *nugget* ayam daun singkong “Winner Winner Nugget Dinner”, selain itu proses pemasaran dapat juga melalui cara *mouth to mouth*.

Perencanaan industri rumah tangga ini diharapkan dapat meningkatkan ragam produk olahan dengan bahan baku ayam dan daun singkong serta dapat meningkatkan kebutuhan konsumen Kota Surabaya khususnya anak-anak dan masyarakat Kota Surabaya yang menyukai kepraktisan.

1.2. Tujuan Penulisan

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha *Nugget* ayam daun singkong “Winner Winner Nugget Dinner”.
2. Merealisasikan perencanaan produksi yang telah dilakukan.
3. Mengevaluasi realisasi usaha *Nugget* ayam daun singkong “Winner Winner Nugget Dinner” yang telah dijalankan.