

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Daging didefinisikan sebagai seluruh atau sebagian karkas dari sapi, babi, ayam, kerbau, kambing, dan hewan sembelih lainnya (Williams, 2007). Salah satu jenis daging yang sering dikonsumsi adalah daging babi. Daging babi merupakan salah satu protein hewani yang kaya akan protein dan lemak, yaitu sebesar 20-28% dan 6-10% (Veerman *et al.*, 2013).

Menurut Badan Pusat Statistik (2019), produksi daging babi di Indonesia pada tahun 2017 sebesar 317.402 ton dan 2018 sebesar 327.215 ton. Konsumsi daging dapat memenuhi kebutuhan protein tiap orang berkisar antara 5-15% sesuai umur (Hardinsyah *et al.*, 2013). Daging babi yang sudah diolah memiliki kandungan protein yang tinggi sebesar 25 g per 3 oz, dengan komposisi asam amino yang hampir sama dengan daging sapi. Asam amino yang terkandung dalam daging babi antara lain asam aspartat, treonin, serin, asam glutamat, prolin, glisin, alanin, valin, metionin, sistein, isoleusin, leusin, tirosin, fenilalanin, histidin, lisin, arginin, dan triptofan (Anaeto *et al.*, 2010). Daging babi merupakan salah satu produk hewani yang mudah terkontaminasi akibat kandungan gizinya yang sangat cocok bagi kehidupan mikroorganisme. Proses pengolahan daging babi yang cepat dapat menghindari terjadinya kontaminasi. Bentuk-bentuk pengolahan daging, antara lain penggorengan, pengasapan, pemanggangan, pengeringan dan pengolahan menjadi dendeng.

Dendeng merupakan salah satu produk olahan daging yang tergolong dalam produk *Intermediate Moisture Food* (IMF). *Intermediate Moisture*

Food merupakan makanan yang memiliki kadar air yang tergolong rendah yaitu berkisar antara 10-40% (Erickson, 1982). Dendeng merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia yang mengandung gula, garam, beragam rempah-rempah dan parutan kelapa. Rasa manis pada dendeng karena penambahan gula dalam jumlah yang cukup tinggi. Dendeng kaya akan protein karena merupakan olahan dari daging. Kandungan protein dendeng giling mencapai 13,80% (Margono *et al.*, 2002). Dendeng tidak mengandung serat sehingga menurunkan nilai gizi produk, oleh karena itu proses pembuatan dendeng sebaiknya dilakukan penambahan bahan alami lain yang kaya akan serat, salah satunya adalah jantung pisang.

Jantung pisang adalah bunga yang dihasilkan oleh pokok pisang yang berfungsi untuk menghasilkan buah pisang. Jantung pisang dihasilkan tanaman pisang selama proses pembungaan. Pemanfaatan jantung pisang di Indonesia masih sangat kurang. Selama ini pemanfaatan jantung pisang hanya sebagai sayuran, padahal jantung pisang kaya akan zat gizi, antara lain karbohidrat sebesar 7,1 gram (Novitasari *et al.*, 2013) dan serat kasar sebesar $20,31 \pm 1,38$ gram per 100 gram (Wickramarachchi dan Ranamukhaarachchi, 2005). Kebutuhan serat untuk orang dewasa per hari adalah 20-35 gram. Penambahan jantung pisang pada pembuatan dendeng babi diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi dalam produk yang dihasilkan. Bagian jantung pisang yang digunakan dalam pembuatan “Pokujaki” adalah bagian yang berwarna kuning cerah atau bagian dalam jantung pisang. Pemilihan jantung pisang dapat membuat adonan dendeng babi menjadi lumat dan tidak ada rasa menonjol yang diberikan oleh jantung pisang sehingga hal ini tidak akan merubah cita rasa dendeng.

Seiring berkembangnya pengetahuan, produk dendeng semakin banyak ditemukan di pasaran dengan inovasi dan kreasi baru, untuk itu perlu dilakukan inovasi lain agar produk dapat laku dipasaran. Produk dendeng

yang akan diproduksi bernama “Pokujaki” yang berarti dendeng babi. Produk “Pokujaki” tidak hanya menyajikan dendeng babi yang kaya akan bumbu, namun terdapat penambahan jantung pisang yang dapat menjadi sumber serat. Pada simulasi pembuatan dendeng babi jantung pisang “Pokujaki”, dilakukan uji organoleptik kepada 30 orang panelis tidak terlatih yang berasal dari mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Hal yang didapat bahwa substitusi jantung pisang dengan konsentrasi 35% paling disukai oleh panelis dari segi rasa, tekstur, serta *mouthfeel*. “Pokujaki” dikemas dalam aluminium foil *standing pouch*. Pemilihan kemasan ini berdasarkan kemampuan aluminium foil yang dapat menjadi *barrier* untuk melindungi produk dari oksigen, uap air dan cahaya matahari. Pemasaran produk ini akan dilakukan melalui media sosial seperti Instagram, Line, Whatsapp dan menawarkan secara *mouth to mouth* ataupun *door to door*. Sasaran pemasaran untuk masyarakat non-muslim.

Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) ini dilakukan dengan merancang sistem pengolahan produk mulai dari penerimaan bahan baku mentah hingga produk sampai ke tangan konsumen. Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini diharapkan pula dapat meningkatkan ragam produk olahan berbahan baku daging babi dan dapat meningkatkan nilai gizi dalam suatu produk dendeng. Produk dendeng babi dengan penambahan jantung pisang dipilih karena dapat disimpan dalam jangka waktu yang relatif lama, harga bahan baku relatif lebih murah dibandingkan dengan bahan baku daging sapi, dan berpeluang untuk dijual. Kapasitas produksi dendeng babi dengan penambahan jantung pisang dirancang sebanyak 150 *packs*/hari. Rencana pendirian industri dendeng babi ini akan didirikan pada lokasi yang dekat dengan tempat penjualan bahan baku seperti pasar. Proses produksi dilakukan di sebuah rumah di Jalan Ploso Timur 1D No. 64, Kecamatan Tambaksari, Surabaya, Jawa Timur.

1.2. Tujuan

1. Merencanakan produksi dan menganalisis proses pengolahan dendeng babi giling substitusi jantung pisang dengan kapasitas produk yang dihasilkan 150 *packs*/hari.
2. Merealisasikan perencanaan produksi dan membuat laporan usaha yang telah dilakukan.
3. Mengevaluasi kelayakan usaha “Pokujaki” yang telah dijalankan dengan kapasitas produk 150 *packs*/hari secara teknis maupun ekonomis.