

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perubahan dinamika masyarakat yang terjadi menyebabkan terjadinya perubahan pula terhadap gaya konsumsi pangan masyarakat, dimana masyarakat lebih menyukai sesuatu yang praktis (Kristi, 2017). Kementerian Pertanian (2015) menyatakan bahwa peningkatan tingkat konsumsi olahan daging setiap tahunnya berkisar 10,28%. Peningkatan tingkat konsumsi dan tingkat produksi olahan daging termasuk makanan beku mendasari pemilihan *nugget* untuk dijual yang diharapkan memberikan peluang besar pada pasar. Berdasarkan hasil penelitian pasar, dari 108 responden, diketahui bahwa 97,2% responden mulai dari usia 12 hingga 32 tahun ke atas dengan 86,1% pekerjaan responden adalah mahasiswa menyukai *nugget* dan 95% responden biasanya mengkonsumsi *nugget* ayam. Hal ini dikarenakan produk makanan beku yang mudah disajikan dan tahan lama sehingga dijadikan sebagai salah satu alternatif dalam memenuhi kebutuhan pangan. Salah satu produk makanan beku yang banyak dikonsumsi saat ini adalah *nugget* (Santoso dkk., 2018).

Nugget merupakan salah satu bentuk diversifikasi produk daging, yaitu terdiri dari campuran potongan daging yang saling berikatan oleh protein larut garam karena adanya penambahan garam, bahan pengikat, maupun jenis protein yang lain. *Nugget* tergolong sebagai salah satu produk dengan teknologi restrukturisasi, yaitu penyatuan daging yang berukuran relatif kecil dan tidak beraturan menjadi produk daging restrukturisasi yang menyerupai daging utuh (Mastuti, 2008). Produk *nugget* yang diproduksi pada perencanaan unit pengolahan pangan ini adalah *nugget* ayam tahu jamur.

Produk *nugget* ayam tahu jamur diberi nama “Tomuchi” yang berasal dari singkatan “*Tofu Mushroom Chicken*” atau *nugget* ayam tahu jamur. Perbedaan “Tomuchi” *nugget* dengan *nugget* yang ada di pasaran adalah pada formulasinya. *Nugget* yang beredar di pasaran umumnya hanya terbuat dari daging ayam, sedangkan “Tomuchi” *nugget* diformulasi dengan tahu dan jamur kuping, selain daging ayam. Selain itu, “Tomuchi” *nugget* tidak menggunakan bahan

pengawet dan pewarna sintetis, sehingga “Tomuchi” *nugget* aman untuk dikonsumsi sehari-hari dan segala usia.

Nugget memiliki ciri khas yaitu pada bentuk dan teksturnya yang dipengaruhi oleh kandungan protein (Mastuti dan Adrian, 2021). Tetapi rendahnya taraf perekonomian di Indonesia membuat masyarakat kesulitan dalam memenuhi kebutuhan gizi akan protein karena harga protein hewani yang cukup mahal (Umaroh dan Vinantia, 2018). Sedangkan protein adalah zat pembangun yang penting bagi tubuh untuk memperbaiki sel tubuh yang rusak, menyediakan asam amino untuk enzim pencernaan dan mengatur keseimbangan air (Jufri, 2017). Oleh karena itu, sebagian masyarakat memenuhi kebutuhan gizinya dengan mengonsumsi protein nabati (Swarinastiti dkk., 2018), salah satunya adalah tahu. Tahu merupakan produk olahan kacang kedelai dan sumber protein (Khatimah dkk., 2018). Menurut Puarada dkk. (2008), protein pada tahu sudah mendekati protein ayam dan sapi, sehingga tahu dapat dijadikan alternatif untuk menggantikan daging ayam dalam pembuatan *nugget*, dengan tidak mengurangi nilai gizi *nugget*. Penambahan jamur kuping juga berfungsi dalam meningkatkan kualitas tekstur dari *nugget* yang dihasilkan. Substitusi “Tomuchi” *nugget* dengan jamur kuping yang bermanfaat dalam meningkatkan kandungan serat pada *nugget* (Permadi dkk., 2012). Hal ini dikarenakan tingkat konsumsi serat masyarakat yang masih tergolong rendah serta makanan cepat saji yang banyak beredar di pasaran termasuk tinggi kalori dan rendah serat (Hartanti dan Mulyati, 2018).

“Tomuchi” *nugget* merupakan *nugget* yang diproduksi oleh industri rumah tangga. Perencanaan produksi “Tomuchi” *nugget* adalah 40 kemasan per hari dengan *netto* per kemasan adalah 250 g, yang didasarkan pada hasil penelitian pasar, sebanyak 55,8% responden mengonsumsi *nugget* dengan *netto* 250 g. Pemasaran “Tomuchi” *nugget* melalui promosi di grup Whatsapp dan instagram, juga melalui mulut ke mulut.

Pembuatan *nugget* ayam tahu jamur atau “Tomuchi” *nugget* didasarkan pada rendahnya tingkat konsumsi protein hewani di Indonesia, sehingga pengolahan *nugget* divariasikan dengan penambahan tahu yang juga tinggi protein sebagai protein nabati serta jamur yang

tinggi serat. Tujuannya adalah untuk membantu dalam mencukupi kebutuhan protein dan serat masyarakat yang masih tergolong kurang. Selain itu, menurut Diana (2009), kombinasi antara protein hewani dan nabati dapat menghasilkan produk dengan kandungan asam amino yang tinggi. Variasi antara ayam, tahu dan jamur juga membuat harga “Tomuchi” *nugget* menjadi relatif sedikit lebih mahal dibandingkan *nugget* yang sudah beredar di pasaran karena merupakan inovasi produk baru dan memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi dibandingkan *nugget* yang dijual di pasaran. Perancangan usaha “Tomuchi” *nugget* membutuhkan pengadaan bahan baku, bahan pembantu, bahan pengemas, dan proses pengolahan, perhitungan neraca massa dan energi, perancangan mesin dan peralatan, perhitungan utilitas, perancangan tinjauan perusahaan, perhitungan analisa ekonomi, pembahasan, dan kesimpulan.

1.2. Tujuan Perencanaan

1. Melakukan perencanaan produksi serta analisa kelayakan usaha “Tomuchi” *nugget* dengan kapasitas 40 kemasan per hari dengan berat 250 g per kemasan.
2. Merealisasikan perencanaan produksi yang sudah disusun.
3. Mengevaluasi realisasi usaha “Tomuchi” *nugget* yang sudah dijalankan.