

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging ayam merupakan salah satu hasil hewani yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Menurut Badan Pusat Statistik (2021), produksi daging ayam buras di Jawa Timur pada tahun 2018 mencapai 43 ton dan mengalami peningkatan di tahun 2019 menjadi 49 ton. Peningkatan produksi daging ayam menunjukkan tingginya minat konsumen terhadap produk pangan berbasis daging ayam. Daging ayam termasuk salah satu sumber protein hewani yang mudah didapatkan dan harganya terjangkau. Protein penting bagi tubuh manusia karena berperan dalam berbagai fungsi biologis (menjadi bagian penting enzim, hormon, dan sistem), terlibat dalam proses transportasi dan penyimpanan dalam tubuh, serta sebagai penyusun struktur mekanis seperti keratin, kolagen, elastin, dan jaringan tubuh lainnya (Hariyadi, 2015). Dalam 100 gram daging ayam mengandung 18,20 g protein, 25 g lemak, dan 298 Kal energi (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018). Daging ayam dapat dijadikan berbagai macam produk olahan, salah satunya adalah *nugget*.

Menurut SNI 6683:2014, *nugget* ayam merupakan produk olahan ayam yang dibuat dari campuran daging ayam dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan pangan yang diizinkan, dicetak (kukus cetak atau beku cetak), diberi bahan pelapis, dengan atau tanpa digoreng dan dibekukan. Produk *nugget* seringkali dijual dalam bentuk olahan beku (*frozen food*). Pangan olahan beku adalah pangan olahan yang dihasilkan dari proses pembekuan dan suhu produk dipertahankan tidak lebih dari -18°C pada setiap bagiannya (Badan Pengolahan Obat dan Makanan, 2016). Untuk mempertahankan suhu produk agar tetap beku, maka produk olahan beku harus disimpan dalam *freezer*. Keuntungan produk *frozen food* adalah praktis, mudah dalam penyajian, kebersihan produknya terjamin, dan bisa disimpan dalam jangka waktu yang cukup lama.

Nugget ayam per 100 gramnya mengandung 11,39 g protein, 17,72 g total lemak, dan 15,19 g karbohidrat, namun kandungan seratnya cukup rendah yaitu 1,3 g (USDA, 2019a). Kandungan serat yang rendah pada *nugget* ayam menunjukkan bahwa gizi yang terdapat dalam *nugget* ayam kurang seimbang karena perbedaan yang jauh antara kandungan serat dibandingkan karbohidrat, lemak, dan proteinnya. Ketidakseimbangan gizi dalam *nugget* dapat diatasi dengan menambahkan wortel dan jamur tiram ke dalam *nugget* ayam.

Wortel dan jamur tiram dapat meningkatkan kandungan serat dalam *nugget* ayam. Dalam 100 g wortel terdapat 2,8 g serat dan 0,97 g abu, sedangkan dalam 100 g jamur tiram mengandung 3,6 serat dan 0,6 g abu (USDA, 2019b dan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018). Selain itu, penambahan wortel dan jamur tiram pada *nugget* ayam juga dapat menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan konsumsi sayur pada masyarakat. Banyak orang terutama anak-anak usia sekolah tidak suka mengonsumsi sayuran. Menurut Badan Pusat Statistik (2019), persentase kurangnya konsumsi buah dan sayur penduduk Indonesia adalah 95,5%. Untuk anak usia 5-14 tahun persentase kurangnya konsumsi buah dan sayur lebih tinggi yaitu sekitar 96%, sedangkan untuk anak usia 15-19 tahun mengalami penurunan yaitu 72,3%. Dalam seminggu, kebutuhan konsumsi sayur dan buah dapat dikatakan cukup jika mengonsumsi sayur dan atau buah minimal 5 porsi per hari (Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI, 2020).

Terdapat peluang usaha sehingga direncanakan unit usaha untuk memproduksi *nugget* ayam-wortel-jamur tiram dengan kapasitas 50 kemasan @300 g per hari. Bentuk usaha yang direncanakan adalah bentuk badan perorangan, dalam skala rumah tangga, sehingga usaha ini tergolong dalam kelompok UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah). Lokasi usaha berada di Perumahan Puri Lidah Kulon Indah B23 Kec. Lakarsantri, Kel. Lidah Kulon, Surabaya, Jawa Timur, 60213. Produksi *nugget* “Chirotter” dikelola oleh 3 orang yang terdiri dari 1 pemimpin dan 2 karyawan produksi dengan jam kerja 8 jam/hari.

Nugget “Chirotter” merupakan *nugget* ayam dengan penambahan wortel dan jamur tiram. *Nugget* “Chirotter” dikemas

menggunakan kemasan *thin wall* sehingga mempermudah konsumen untuk menyimpan *nugget*. Kemasan *thin wall* terbuat dari plastik polipropilen. Keunggulan kemasan *thin wall* adalah ringan, kokoh sehingga dapat melindungi produk dari benturan, tahan air, tahan panas, fleksibel dan memiliki ketahanan yang baik terhadap senyawa kimia. Penggunaan kemasan yang tepat dapat mencegah terjadinya penurunan mutu pada produk *nugget* “Chirotter”.

Pemasaran *nugget* “Chirotter” dilakukan melalui media sosial, seperti WhatsApp, LINE, dan Instagram untuk mempercepat pemasaran. Target konsumen dari *nugget* “Chirotter” adalah anak-anak dan remaja usia sekolah. Hal ini dikarenakan pada usia tersebut, masyarakat cenderung tidak menyukai sayuran. Selain itu, *nugget* “Chirotter” yang berupa *frozen food* menjadikannya produk yang penyajiannya mudah dan cepat untuk menghemat waktu masyarakat pada zaman yang serba cepat ini. Perencanaan produksi *nugget* ayam wortel jamur tiram “Chirotter” dengan kapasitas 50 kemasan @300 g per hari diharapkan dapat meningkatkan tingkat konsumsi sayur pada masyarakat di kota Surabaya.

1.2. Tujuan Perencanaan

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha *nugget* “Chirotter”.
2. Merealisasikan perencanaan produksi yang telah dilakukan.
3. Mengevaluasi kelayakan usaha *nugget* “Chirotter” yang telah dijalankan.