

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

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, yaitu daging yang memiliki potongan kecil-kecil disatukan menjadi daging dengan ukuran yang lebih besar. Keuntungan produk *restructured meat* adalah dapat memanfaatkan potongan daging yang tidak berbentuk utuh namun masih memiliki kualitas yang baik, mengurangi *cooking loss* dan dapat dibentuk sesuai selera. Pemilihan *nugget* sebagai produk yang akan dipasarkan karena tingkat konsumsi *nugget* di Indonesia cenderung mengalami peningkatan setiap tahunnya. Menurut BPS pada tahun 2017 tingkat konsumsi jenis makanan olahan daging berkisar 70,31% sehingga pemilihan *nugget* sebagai produk yang akan dijual dapat memberikan peluang pasar yang besar.

Salah satu jenis *nugget* yang banyak beredar di pasaran ialah *nugget* ayam. Produk *nugget* ayam di pasaran memiliki nilai gizi yang kurang seimbang seperti kandungan serat yang rendah (0,9g/100g) meskipun memiliki protein yang tinggi (18,82g/100g) (Grier, 2007).

Produk *nugget* ayam jamur tiram diberi nama “Nugeto” yang berasal dari singkatan “Nugget Greget Total”. Pemilihan nama “Nugeto” dipilih karena unik dan menarik. “Nugeto” merupakan *nugget* ayam pada umumnya yang beredar di pasaran. Perbedaan “Nugeto” dengan *nugget* ayam ialah pada formulasinya. “Nugeto” merupakan *nugget* ayam dengan sebagian daging ayam disubstitusi dengan jamur tiram putih untuk

meningkatkan serat yang sangat bermanfaat dalam menjaga kesehatan saluran pencernaan.

Produk yang akan diproduksi adalah nugget ayam jamur tiram “Nugeto”, dengan bahan baku daging ayam dan jamur tiram putih. Jamur tiram putih juga berperan sebagai *filler* karena jamur tiram putih memiliki kandungan protein yang tidak kalah tinggi dengan daging ayam yaitu sebesar 16,22% berat kering dengan kandungan lemak 2,47% berat kering (Sutikarini, 2015). Jamur tiram putih merupakan jenis jamur kayu yang memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi dibandingkan jenis jamur kayu lainnya. Jamur tiram putih mengandung protein 10,5-30,4%, dan karbohidrat 56,6% (Parinduri dkk., 2017). Menurut Sutikarini (2015), total serat pangan sebesar 38,9-64,8% dengan kandungan serat larut sebesar 2,0-4,9% dan serat tidak larut sebesar 31,8-61,4% (Synytsya *et al.*, 2008). Penambahan bahan pangan seperti jamur tiram dinilai dapat menambah nilai serat dari nugget ayam. Pemilihan jamur tiram putih sebagai bahan baku dalam pembuatan nugget disebabkan kurangnya pemanfaatan jamur tiram putih di Indonesia, karena biasanya jamur tiram putih hanya dimanfaatkan sebagai jamur goreng krispi dan sebagai isian sop. Bagian daging ayam yang digunakan ialah daging ayam bagian dada karena dalam pembuatan nugget bagian dada ayam dinilai mengandung lebih banyak protein daripada bagian paha ayam. Kadar protein pada dada ayam berkisar 24g/100g bahan sedangkan pada bagian paha ayam berkisar 21g/100g bahan. Kandungan protein yang tinggi pada bagian dada ayam sangat menentukan WHC nugget yang dihasilkan dan berpengaruh pada tingkat *juiciness* nugget.

Pembuatan nugget jamur tiram ini diharapkan dapat meningkatkan konsumsi serat dan protein di Indonesia terutama bagi anak-anak yang jarang untuk mengonsumsi serat dari sayur-sayuran akibat ketidaksukaan

dalam mengonsumsi sayur dan buah. Nugget ayam jamur tiram “Nugeto” dikemas dengan kemasan *ziplock* yang memiliki *Water Vapour Transmission Rates* yang rendah yaitu sebesar $0,10 \text{ g/h/m}^2$. WVTR *Ziplock* yang rendah dapat melindungi produk dari uap air dan oksigen sehingga produk lebih tahan lama. Kemasan *Ziplock* sangat praktis dan menarik, sehingga dapat menambah nilai jual produk. Proses pemasaran nugget ayam jamur “Nugeto” melalui media massa seperti Instagram, LINE, dan Whatsapp, sehingga dapat mempermudah pemasaran nugget ayam jamur tiram “Nugeto”. Selain itu proses pemasaran dapat juga melalui cara *mouth to mouth*. Perencanaan industri rumah tangga dengan kapasitas produksi nugget ayam jamur tiram sebanyak 50 kemasan per hari dengan netto 100g per kemasan diharapkan dapat meningkatkan diversifikasi pangan berbahan baku ayam dan jamur tiram serta dapat meningkatkan konsumsi serat dan protein konsumen Kota Surabaya khususnya anak-anak dan masyarakat Kota Surabaya yang menyukai kepraktisan.

1.2. Tujuan Perencanaan

1. Melakukan perencanaan produksi dengan kapasitas 50 kemasan per hari (@100g/kemasan) dan analisa kelayakan usaha Nugget ayam jamur tiram “Nugeto”.
2. Merealisasikan perencanaan produksi yang telah dilakukan.
3. Mengevaluasi realisasi usaha Nugget ayam jamur tiram “Nugeto” yang telah dijalankan.