I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Protein adalah sumber asam amino yang mengandung unsur C, H, O, dan N dan penting bagi tubuh manusia. Protein berfungsi sebagai membentuk sel dan jaringan dalam tubuh, mengganti sel yang rusak, dan menjaga keseimbangan asam dan basa dari cairan tubuh dan saluran darah. Protein dapat diperoleh dari sumber nabati dan hewani. Salah satu sumber protein hewani menurut Koeswardhani dkk. (2008) adalah daging ayam, daging sapi, daging kambing, daging babi, dan susu. Menurut Ditjen PKH (2018) konsumsi daging nasional pada tahun 2017 adalah daging sapi (0,46 kg/kapita/tahun), daging kambing (0,05 kg/kapita/tahun), dan yang tertinggi adalah dagign ayam broiler (5,68 kg/kapita/tahun). Tampak daging ayam merupakan jenis daging yang paling banyak dikonsumsi di Indonesia, menurut Yunilas dkk. (2005) harganya yang terjangkau, rasa yang disukai semua golongan dan umur, dan tidak adanya batasan dan budaya yang melarang konsumsi daging ayam.

Pusat Data dan Informasi Indonesia menyatakan hingga tahun 2020 konsumsi daging ayam di Indonesia mencapai 6,03 kg/kapita/tahun. Tampak mengalami peningkatan permintaan daging ayam sejam tahun 2017. Data tersebut menunjukkan masyarakat Indonesia mulai menyadari pentingnya konsumsi makanan berprotein, dimana dapat diperoleh dengan konsumsi daging ayam. Produksi daging ayam broiler di Indonesia sendiri terus meningkat sejak tahun 2018 (3.409.558,00 ton) menjadi 3.275.325,72 ton di Tahun 2020 (Badan Pusat Statistik, 2020). Mengingat daging ayam tergolong produk *perishable*, sehingga mengolah daging ayam menjadi produk jadi seperti bakso, sosis, dan *frozen food* menjadi solusi terbaik.

Bakso merupakan produk pangan olahan yang berbahan dasar daging, dengan penambahan tepung, bumbu, dan bahan lain yang dihaluskan dan dibentuk bulatan-bulatan kemudian direbus hingga matang (Astawan., 2008). Prinsip pembuatan bakso daging ayam terdiri atas empat tahap yakni penghancuran daging, pencampuran

dan pembuatan adonan, pencetakan bakso, dan perebusan. Pada Perancangan Unit Pengolahan Pangan (PUPP), bakso kemudian akan dijadikan keripik bakso goreng (Basreng). Pembuatan kripik bakso goreng terdiri atas dua tahap yakni pengirisan bakso tipis, dan penggorengan hingga kering.

Adonan bakso merupakan sistem emulsi O/W (*Oil in Water*) sehingga dibutuhkan *emulsifier* (Basuki., 2013). *Emulsifier* yang digunakan pada pembuatan bakso adalah kuning telur (lesitin). Selain *emulsifier*, faktor penting dalam adonan bakso adalah bahan pengisi (*filler*). *Filler* merupakan bahan yang ditambahkan agar meningkatkan volume, mereduksi penyusutan, memberikan tekstur, memperbaiki sifat irisan, dan mereduksi biaya produksi (Basuki, 2013; Aulawi, 2009). *Filler* umumnya menggunakan tepung berkarbohidrat tinggi. Pada pembuatan Bass reng, tepung yang digunakan adalah tepung terigu protein tinggi, dan tepung tapioka. Selama perebusan, pati pada adonan bakso akan mengalami *swelling* yang berperan meningkatkan volume, dan memberikan sifat irisan yang baik. Untuk membuat basreng, adonan bakso dicampur dengan *activated charcoal* (*food grade*) untuk meningkatkan sifat fungsional dan membuat warna basreng menjadi khas. *Activated* charcoal yang digunakan didapat dari arang kulit kelapa. *Activated charcoal* umum dicampurkan dalam produk makanan dan dapat mengadsorpsi racun, kolestrol, dan senyawa yang tidak diinginkan dalam pencernaan (Glenn, 1995). Produk berwarna hitam seperti kripik kentang, es krim, dan roti menjadi tren sejak tahun 2019, yang membuat konsumen menjadi semakin penasaran dan tertarik untuk mencoba.

Bakso yang sudah matang direbus kemudian akan dijadikan keripik Basreng. Untuk membuat kripik Basreng, bakso yang sudah jadi harus diiris setipis mungkin untuk menghasilkan tekstur yang renyah selama penggorengan. Faktor penting untuk menjaga mutu Basreng adalah pengemasan. Mengingat Basreng merupakan produk kripik dengan komposisi lipid tak jenuh yang tinggi, sehingga mudah mengalami *rancidity*. Oleh karena itu, diperlukan pengemasan yang dapat melindungi produk dari paparan udara guna meminimalisir terjadinya oksidasi. Semakin tinggi kontak udara dengan Basreng akan meningkatkan kadar air produk dan membuat tekstur produk

tidak lagi renyah. Kontak antara Basreng dengan udara maupun cahaya dapat memberikan dampak negatif berupa terbentuknya *off-flavor compound* akibat reaksi oksidasi lipid tak jenuh. Kemasan yang akan digunakan untuk mengemas produk Basreng adalah kemasan plastik berbentuk *poach* yang tersusun atas plastik PE (*polyethilene*) dibagian dalam, dan PP (*polypropilene*) di bagian luar. Kemasan tersebut memiliki kerapatan yang tinggi, tahan terhadap penetrasi udara, serta dapat dilakukan *sealing*. Selama distribusi dilakukan penambahan kemasan tersier berupa karton kardus untuk melindungi produk dari paparan cahaya dan udara, sehingga kualitas produk ketika sampai di tangan konsumen tetap terjaga dengan baik.

Survei dengan calon konsumen dilakukan sebagai landasan ide PUPP produk Basreng. Berdasarkan survei calon pembeli sebanyak 72% responden pernah mengkonsumsi olahan Basreng. Basreng umumnya di pasaran dijual dengan harga Rp. 15.000,00 – Rp. 30.000,00 / 250 gram. Produk keripik Basreng ini akan dijual dengan harga Rp. 30.000,00 / 250 gram. Produksi keripik Basreng ini direncanakan sebanyak 10 kilogram / minggu. Strategi pemasaran yang dilakukan pada masa pandemi adalah promosi dan penjualan melalui media sosial seperti LINE, Instagram, Facebook, Twitter, dan Whatsapp. Target pasar yang dituju adalah masyarakat usia produktif (terutama wanita dewasa atau ibu rumah tangga) dan masyarakat dengan tingkat ekonomi menengah ke bawah. Keunggulan produk basreng adalah mengunakan bahan baku yang higienis, mengandung sumber protein dari daging ayam, serta adanya komposisi *activated charcoal* efektif membantu detoksifikasi dalam pencernaan. Basreng dapat langsung dikonsumsi sehingga praktis sebagai lauk, maupun cemilan pengganjal lapar, khususnya untuk masyarakat usia kerja yang tidak memiliki waktu untuk memasak sendiri. Basreng ini ketika dipasarkan sudah dilengkapi dengan bumbu tabur dengan varian rasa pedas-manis-asin, dan asin-manis, disertai warna hitam yang memberikan keunikan tersendiri pada produk. Tekstur yang diharapkan dari produk Basreng renyah diluar, dan kenyal ketika dikunyah.

Usaha produksi keripik Basreng ini dapat dijaga keberlangsungannya dengan efisiensi proses produksi. Analisa ekonomi merupakan salah satu faktor utama yang harus diperhatikan dalam menjaga keberlangsungan usaha kripik Basreng. Indikator yang dapat digunakan untuk menentukan kelayakan suatu perencanaan pendirian Unit Pengolahan Pangan dalah *Rate of Return*, *Pay Out Period*, *Break Even Point*, dan *Minimum Attractive Rate of Return*.

1.2. Tujuan

Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan "Basreng" memiliki tujuan sebagai berikut:

a. Merencanakan pendirian usaha kripik bakso ayam goreng (Basreng) dengan kapasitas produksi 10kg/ minggu
b. Mengevaluasi kelayakan rencana pendirian kripik bakso ayam goreng (Basreng) dari sisi teknis dan ekonomi