

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kentang (*Solanum tuberosum* L.) merupakan komoditas hortikultura kelompok umbi-umbian yang jumlahnya sangat melimpah di Indonesia. Berdasarkan data statistik Direktorat Jenderal Hortikultura (2015), produksi kentang di Indonesia mencapai 1.347.815 ton per tahun 2014. Kentang sering dikonsumsi oleh masyarakat sebagai sumber karbohidrat pengganti nasi. Kandungan karbohidrat dalam kentang cukup tinggi, yaitu 13,5 gram/100 gram BDD (Bagian Dapat Dimakan) (Kementrian Kesehatan RI, 2018). Kentang dapat diolah menjadi berbagai produk yang dapat menambah nilai jual produk. Salah satu produk olahan kentang yang paling populer di Indonesia adalah kentang goreng (*french fries*) (Adiyoga *et al.*, 1999).

Kentang goreng (*french fries*) merupakan produk olahan kentang yang termasuk dalam kategori *snack* atau makanan ringan. Kentang goreng umumnya dijual dalam bentuk beku (*frozen*) dan sudah dilakukan proses *pre-frying*.

Kentang goreng umumnya cenderung mudah mengalami penurunan mutu setelah digoreng dan dibiarkan dalam waktu yang lama yaitu tekstur kentang yang dihasilkan menjadi keras. Kentang goreng beku yang dijual di pasaran juga umumnya cenderung memiliki tekstur yang kurang empuk, tidak memiliki rasa (*plain*) dan menyerap minyak cukup banyak saat digoreng sehingga konsumen merasa kurang puas.

Berdasarkan hasil orientasi awal, kentang yang *dicoating* menggunakan pati jagung (maizena) menghasilkan kentang goreng yang renyah pada bagian luar, namun ketika sudah dingin kentang goreng

berubah menjadi lebih keras. Hal ini disebabkan karena proses *coating* menggunakan maizena cenderung menghasilkan lapisan *coating* yang tebal sehingga perlu diganti dengan bahan *coating* lain yang mampu menghasilkan kentang goreng yang renyah. Kentang yang *dicoating* menggunakan dekstrosa mampu menghasilkan kentang goreng yang renyah (*crispy*) pada bagian luar, namun tetap empuk pada bagian dalam serta tidak menyerap minyak dalam jumlah yang banyak. Dekstrosa berfungsi sebagai *edible coating* yang mampu menghalangi penyerapan minyak yang berlebihan pada kentang goreng. Menurut hasil penelitian Fortuna dkk. (2014), penggunaan *edible coating* dekstrosa dapat mengurangi penyerapan minyak sebesar 59% selama penggorengan. Selain itu, penggunaan garam dapur sebanyak 2,5% (b/v) dan bawang putih 5% (b/v) mampu menghasilkan kentang goreng yang memiliki *flavor* asin dan gurih sehingga dapat menambah cita rasa produk.

Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) kali ini dilaksanakan untuk merencanakan wirausaha *home industry* kentang goreng beku dengan merek “Potanesian Fries”. Bahan baku yang digunakan dalam *home industry* ini adalah jenis kentang kuning lokal, sehingga muncul ide nama produk “Potanesian Fries” yang memiliki arti “*Local Potatoes for Indonesian French Fries*”. Pemanfaatan kentang kuning lokal pada *home industry* ini diharapkan mampu menghasilkan produk kentang goreng beku berbasis bahan pangan lokal yang memiliki daya tarik dan nilai jual lebih bagi konsumen. Kentang goreng yang umum dijual dipasaran adalah kentang putih (import). Kentang kuning cenderung memiliki tekstur yang lebih lunak dibandingkan kentang putih, sehingga pada tugas ini dilakukan perendaman ke dalam air garam. Kentang goreng beku yang dijual pada Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah kentang goreng yang sudah terdapat rasa *salt and garlic*, sehingga lebih praktis dan siap

dikonsumsi karena tidak perlu menambahkan garam dan bawang putih setelah kentang tersebut digoreng.

Kentang goreng beku dijual dengan kemasan 250 gram untuk ukuran porsi sekali makan. Kentang goreng beku “Potanesian Fries” memiliki kelebihan dibandingkan dengan kentang goreng komersial pada umumnya, yaitu tekstur kentang yang dihasilkan pada bagian luar renyah namun bagian dalam tetap empuk, serta memiliki daya serap minyak yang rendah. Target pemasaran penjualan kentang goreng beku “Potanesian Fries” adalah berbagai kalangan usia dan berbagai status ekonomi masyarakat. Harga kentang goreng beku di pasaran berkisar antara Rp.20.000-30.000 per 250 gram, sedangkan kentang goreng beku “Potanesian Fries” dijual dengan harga Rp.30.000/*pack* kemasan 250 gram. Metode pemasaran yang digunakan untuk mempromosikan produk kentang goreng beku “Potanesian Fries” adalah dengan cara menawarkan produk secara langsung kepada konsumen (*mouth to mouth*), serta menggunakan media sosial seperti LINE, WhatsApp, dan Instagram. Unit produksi usaha kentang goreng beku pada Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) ini dirancang dengan kapasitas produk 50 unit/hari @250 gram.

1.2. Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai melalui Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah sebagai berikut:

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha kentang goreng beku “Potanesian Fries”
2. Melakukan realisasi perencanaan produksi yang telah disusun.
3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha kentang goreng beku “Potanesian Fries”.