

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring dengan terus berkembangnya teknologi saat ini ikut merubah gaya hidup masyarakat. Perubahan gaya hidup ini ditandai dengan ikut berubahnya pola konsumsi masyarakat seperti timbul kebiasaan untuk mengkonsumsi dan memilih makanan siap saji yang bersifat praktis, ekonomis dan cepat. Perubahan pola konsumsi menjadikan makanan siap masak (*ready to cook*) menjadi alternatif pilihan masyarakat. Makanan siap masak (*ready to cook*) merupakan makanan yang telah melalui proses pengolahan baik dari pendahuluan hingga proses pengemasan, agar ketika sampai ditangan konsumen siap untuk dimasak dan mengurangi cemaran mikroba. Salah satu bentuk perkembangan usaha *fast food* atau *ready to cook* adalah *frozen food*. *Frozen food* merupakan produk pangan yang telah diproses untuk menjaga mutu dan memperpanjang umur simpan, sehingga nantinya dapat sewaktu-waktu dengan mudah dikonsumsi karena mutu produk yang tidak menurun (Muchtadi dan Sugiono, 1992). *Frozen food* merupakan produk setengah jadi yang dikemas dan dibekukan untuk diolah kembali dengan cara dipanaskan. Salah satu contoh produk *frozen food* yang banyak dikonsumsi saat ini adalah *nugget*.

Nugget ialah salah satu bentuk olahan daging yang digiling dan dicetak membentuk persegi dan dilapisi oleh tepung berbumbu (Maghfiroh, 2000). *Nugget* merupakan hasil restrukturisasi daging yaitu potongan daging yang berukuran relatif kecil dan tidak beraturan yang dilekatkan kembali sehingga berukuran relatif besar dan menjadi suatu produk olahan sehingga dapat meningkatkan nilai jual dari produk daging tersebut (Raharjo, 1996). Jenis *nugget* yang umum beredar di kalangan masyarakat adalah *nugget* ayam.

Menurut Grier dkk. (2007), *nugget* ayam memiliki kandungan serat yang tergolong rendah (0,9g/100g) dan protein yang tinggi (18,82g/100g) Kandungan serat yang rendah dan protein yang tinggi menjadikan produk *nugget* ayam yang berada di pasaran memiliki nilai gizi yang kurang seimbang. Oleh karena itu diperlukan penambahan bahan pangan lain untuk menambah kadar serat dalam produk *nugget* ayam tersebut. Salah satu bahan pangan yang dapat ditambahkan adalah wortel.

Produk yang akan diproduksi adalah *nugget* ayam wortel dengan bahan baku daging ayam dan wortel. Wortel pada produk *nugget* ini berfungsi sebagai *filler*. Wortel (*Daucus carota* L.) merupakan salah satu jenis sayuran umbi dan dikenal masyarakat sebagai sumber vitamin A. Wortel mengandung senyawa karotenoid terutama β - karoten, yang merupakan prekursor vitamin A dan provitamin A, yang dapat juga berfungsi sebagai antioksidan (Bidlack dan Wang, 2000). Wortel tergolong memiliki kandungan serat yang tinggi, yaitu 4 g per 100 g bahan (Rusilanti dan Kusharto, 2007). Menurut Muchtadi (2001), wortel memiliki serat tidak larut yang tinggi, sehingga berperan penting dalam pencegahan disfungsi alat pencernaan (Almatzier, 2001). Selain kaya akan vitamin A dan kandungan seratnya, pemilihan wortel sebagai bahan pangan tambahan dalam pembuatan *nugget* dikarenakan warna oranye yang dimiliki oleh wortel dapat membuat kenampakan produk *nugget* yang dihasilkan menjadi lebih menarik. Daging ayam yang digunakan merupakan daging ayam bagian dada karena dinilai mengandung lebih banyak protein dan sedikit lemak daripada bagian paha ayam.

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2019), konsumsi protein di Jawa Timur pada tahun 2017 sendiri sebanyak 61,93 gram per kapita per hari dan dinilai masih sangat rendah dibandingkan dengan kota-kota lain di Indonesia. Selain itu, ketidakgemaran masyarakat pada umumnya dalam mengkonsumsi sayuran menyebabkan pemenuhan serat dalam tubuh belum

terpenuhi. Oleh karena itu, inovasi *nugget* ayam wortel diharapkan dapat memenuhi kebutuhan protein dan serat dalam tubuh.

Dilihat dari besarnya konsumsi makanan siap masak (*ready to cook*) oleh masyarakat membuat persaingan dalam bidang industri pangan menjadi suatu peluang untuk mengembangkan produk yang kreatif dan inovatif seperti *nugget* ayam wortel. Perencanaan industri rumah tangga ini diharapkan dapat meningkatkan ragam produk olahan dengan bahan baku ayam dan wortel serta dapat meningkatkan kebutuhan konsumen.

1.2 Tujuan

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha Nugget ayam wortel.
2. Merealisasikan perencanaan produksi yang telah dilakukan.
3. Mengevaluasi realisasi usaha Nugget ayam daun wortel yang telah dijalankan.