

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sayuran merupakan salah satu makanan penting untuk tubuh manusia selain buah-buahan, karbohidrat, dan protein salah satunya sayuran bayam (Rahayu, 2017). Bayam (*Amaranthus spp. L*) termasuk dalam famili *Amaranthaceae* dan merupakan salah satu jenis sayuran daun daerah tropis, seperti Indonesia. Di Indonesia ada berbagai macam jenis bayam salah satunya adalah bayam petik. Bayam petik (*Amaranthus hybridus*) biasanya dikonsumsi sebagai sayuran hijau dan banyak mengandung tinggi vitamin serta mineral khususnya bagi anak-anak yang memerlukan gizi dan vitamin untuk pertumbuhan (Wulandari, 2018). Dalam 100 g daun bayam (*Amaranthus hybridus*) terkandung 0,9 g protein, 166 mg kalsium, 3,5 mg besi, 0,4 mg seng, dan 41 vitamin C (Panganku, 2020).

Hasil survei produksi tanaman sayuran dan buah-buahan di Indonesia menunjukkan bahwa luas panen bayam di Indonesia mencapai 31.981 hektar dengan produksi bayam di Indonesia sebesar 72.369 ton (Badan Pusat Statistik, 2018). Produksi tanaman bayam di Indonesia mencapai 134,159 ton dengan luasan mencapai 45,325 hektar atau rata-rata 2,96 ton per hektar (Direktorat Jenderal Holtikultura, 2014). Akan tetapi, diversifikasi olahan bayam terbatas sehingga perlu inovasi untuk meningkatkan variasi olahan, salah satunya adalah keripik bayam. Dari angket yang kami sebarakan melalui google formulir maka rata-rata masyarakat berumur 17-21 tertarik akan keripik bayam rendah lemak yang dijual dengan harga Rp. 11,500. Dengan kemasan PP plastik jenis *standing pouch* ukuran 19x22 cm ketebalan 30 micron. Kemasan polipropilena atau PP merupakan polimer kristalin yang dihasilkan dari proses polimerisasi gas propilena. Polipropilena merupakan titik leleh yang cukup tinggi (190-200°C), sedangkan titik kristalisasinya antara 130-135°C (Mujiarto, 2019). Pengolahan bayam menjadi keripik, selain memberi keanekaragaman pangan juga meningkatkan kualitas dan nilai ekonomis dari sayuran tersebut serta memiliki tekstur yang renyah dan gurih. Masyarakat mengonsumsi keripik bayam dengan

cara metode penggorengan sehingga kadar lemak tinggi sebesar 40,6 g. Oleh karena itu, dibutuhkan pengembangan inovasi pangan dalam bentuk aplikasi keripik bayam rendah lemak. Kapasitas produksi keripik bayam “Renyah Pisan” adalah 500 bungkus @ 200 g per hari. Pemasaran produk dilakukan melalui menitipkan di toko-toko, kerjasama dengan agen, dan pemasaran online.

1.2 Tujuan

1. Merencanakan unit usaha produksi keripik bayam dengan kapasitas produksi 500 bungkus @200 g/hari dan mengevaluasi kelayakan usaha yang ditinjau dari aspek teknis dan ekonomis.