

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daun kelor (*Moringa oleifera*) merupakan salah satu bahan pangan yang telah dinobatkan dunia sebagai *superfood*. *Superfood* adalah pangan yang memiliki konsentrasi tinggi terhadap kadar gizi dan fitokimia yang sangat menguntungkan bagi kesehatan manusia. *Superfood* biasanya telah diuji secara ilmiah (Winarno, 2018). Semua unsur gizi yang terdiri dari protein, karbohidrat, lemak, vitamin, dan mineral terkandung di dalam daun kelor tersebut. Oleh karena itu, daun kelor dianggap sebagai tumbuhan yang mampu memenuhi hampir seluruh kebutuhan gizi manusia.

Tanaman kelor banyak ditanam di beberapa wilayah di Indonesia, terlebih sangat mudah ditemukan di daerah-daerah provinsi Jawa Timur. Salah satunya di sekitar wilayah Kabupaten Pasuruan, tepatnya di Desa Ranggeh Kecamatan Gondangwetan. Tanaman kelor tersebut banyak di tanam pekarangan rumah ataupun di lahan tegal. Bagian daun dari tanaman kelor ini seringkali dimanfaatkan untuk olahan sayur oleh masyarakat sekitar. Padahal apabila dilihat dari karakteristik dan kandungan gizi yang terkandung di dalamnya, daun kelor dapat dijadikan alternatif dalam pengembangan varian olahan pangan, misalnya dalam pengolahan makanan ringan atau jajanan yang sehat dan bergizi.

Saat ini, berbagai macam makanan ringan mulai berkembang dengan berbagai bentuk dan variasi yang berfungsi sebagai makanan tambahan atau camilan. Camilan banyak disajikan dalam berbagai acara resmi maupun tidak resmi, seperti kue beras, kue bolu, onde-onde, kroket, risoles, lumpia dan lain-lain. Kebiasaan masyarakat yang cenderung menyukai makanan ringan untuk dikonsumsi karena praktis membuat permintaan akan makanan ringan semakin meningkat. Potensi tersebut dapat dijadikan sebagai peluang dalam menciptakan usaha makanan ringan. Risoles Kelor Ragout Ayam merupakan inovasi baru dalam produk risoles dengan penambahan ekstrak daun kelor yang dapat menambah nilai gizi dan nilai produk dari produk risoles itu sendiri.

Penerapan teknologi pembekuan makanan (*frozen food*) dapat meningkatkan nilai ekonomi risoles tersebut serta dapat menekan kerugian produsen. *Frozen food* dapat dikatakan sebagai sebuah inovasi pengolahan makanan yang dapat diterapkan mengikuti perkembangan gaya hidup masyarakat modern yang lebih suka mengonsumsi makanan bersifat praktis, cepat saji dan enak. Pembekuan makanan yang dapat dipertahankan sampai batas minimum, akan berpengaruh cukup baik pada mutu makanan dalam jangka waktu yang cukup lama.

Risoles Kelor Ragout Ayam *Frozen* merupakan sebuah kreasi risoles yang berbeda dari yang dijual secara umum. Risoles ini memiliki inovasi kulit risoles yang berwarna hijau yang berasal dari ekstrak daun kelor yang kaya kandungan gizi dan berisi ragout ayam berbentuk pasta di dalamnya. Selain itu, risoles ini dikemas dalam bentuk *frozen* (beku) sehingga dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama sebagai persediaan di rumah yang dapat dimasak sewaktu-waktu sehingga mendukung gaya hidup masyarakat yang membutuhkan segala sesuatu yang efektif dan efisien.

Usaha Risoles Kelor Ragout Ayam *Frozen* ini merupakan suatu usaha yang tergolong baru di Desa Ranggeh Kecamatan Gondangwetan Kabupaten Pasuruan. Oleh sebab itu, diperlukan suatu analisa untuk mengetahui tahapan proses pengolahannya, analisis kelayakan, hingga bauran pemasaran yang tepat untuk diterapkan pada usaha ini.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

- 1) Bagaimana proses produksi Risoles Kelor Ragout Ayam *Frozen* di Desa Ranggeh Kecamatan Gondangwetan Kabupaten Pasuruan?
- 2) Bagaimana kelayakan usaha Risoles Kelor Ragout Ayam *Frozen* di Desa Ranggeh Kecamatan Gondangwetan Kabupaten Pasuruan?
- 3) Bagaimana saluran pemasaran yang efektif untuk usaha Risoles Kelor Ragout Ayam *Frozen*?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari tugas akhir ini sebagai berikut:

- 1) Dapat melakukan proses produksi Risoles Kelor Ragout Ayam *Frozen* di Desa Ranggeh Kecamatan Gondangwetan Kabupaten Pasuruan.
- 2) Dapat menganalisis kelayakan usaha Risoles Kelor Ragout Ayam *Frozen* di Desa Ranggeh Kecamatan Gondangwetan Kabupaten Pasuruan.
- 3) Dapat menentukan saluran pemasaran yang efektif untuk usaha Risoles Kelor Ragout Ayam *Frozen*.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan tugas akhir ini disusun untuk memberikan manfaat bagi beberapa pihak, diantaranya sebagai berikut:

- 1) Bagi Wirausahawan
Dapat menambah wawasan bagi wirausahawan mengenai analisis usaha dan menciptakan lapangan pekerjaan khususnya dalam usaha baru di bidang sejenis.
- 2) Bagi Perguruan Tinggi
Dapat dijadikan sebagai bukti otentik hasil penulisan karya ilmiah mahasiswa yang telah melaksanakan tugas akhir.
- 3) Bagi Lingkungan Akademik
Dapat dijadikan sebagai referensi bagi mahasiswa yang ingin melaksanakan tugas akhir dengan tema yang sejenis.