

## **BAB 1 PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Nugget merupakan makanan siap saji yang praktis dan ekonomis yang biasanya diolah dengan menggunakan daging ayam yang kemudian diberi bumbu dengan penambahan tepung sebagai bahan tambahan. Nugget banyak dikonsumsi oleh masyarakat dan mudah diperoleh di pasaran sebagai makanan yang praktis yang dapat menghemat waktu dalam penyajiannya. Selain itu, nugget dapat disimpan dan diawetkan dengan cara dibekukan yang selanjutnya digunakan kembali sebagai alternatif lauk maupun cemilan sehari-hari (Putri, 2018). Nugget mengalami pemanasan sampai setengah matang dengan adonan yang dicetak dalam bentuk persegi, kemudian dicelupkan dalam putih telur dan digulingkan ke dalam tepung panir (Afrisanti, 2010).

Menurut SNI (2014) Nomor 6683 menyatakan bahwa pada nugget daging ayam memiliki kandungan gizi seperti kadar air 50 gr, kadar protein 12 gr, kadar lemak 20 gr, kadar karbohidrat maksimum 20 gr, dan begitu juga pada kadar kalsium 30 mg. Sehingga pada pembuatan nugget diperlukan bahan yang berkualitas baik dan berkualitas tinggi menghasilkan nugget yang diharapkan akan berkualitas baik juga.

Selain menggunakan bahan dasar dari daging ayam, nugget dapat diolah dengan menggunakan bahan nabati. Seperti yang telah beredar di pasaran, salah satu produk nabati yang dikenal sebagai diversifikasi pangan menjadi olahan nugget adalah jamur tiram. Kandungan pada jamur tiram sangat beragam yaitu memiliki protein sebesar 13,8/100 gr, kadar serat 3,5 gr, lemak 1,41 gr, karbohidrat 61,7 gr serta mengandung vitamin B1 0,12 gr, vitamin B2 0,64 gr, dan vitamin C 5 mg (Saragih, 2015). Jamur memiliki tekstur yang lembut dan kenyal yang kaya akan serat yang berpotensi sebagai protein pengganti daging. Selain jamur tiram, bahan nabati lainnya yang memiliki tekstur yang lembut dan kenyal dan kaya akan serat yang dapat digunakan sebagai diversifikasi pangan pengolahan nugget adalah terong.

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember (2022) produktivitas tanaman terong pada tahun 2019 sebesar 34.416 kuintal dengan mengalami penurunan pada tahun 2020 sebesar 33.407 kuintal. Hal ini dapat dikatakan bahwa potensi pemanfaatan terong yang masih rendah dengan besarnya angka produktifitas yang dihasilkan sehingga perlu adanya pemanfaatan terong untuk meningkatkan nilai jual dari terong. Berdasarkan Data Komposisi Pangan Indonesia (2018), bahwa dalam 100 gr Terong segar memiliki kandungan protein 1,1 gr, lemak 0,2 gr, 5,5 gr hidrat arang, serat 2,1 gr, kalsium 15 gr; 37 mg fosfor; besi 0,4 mg; vitamin A 30 SI; vitamin B1 0,04 mg; dan vitamin C 5 mg. Jenis terong yang digunakan sebagai bahan baku nugget adalah jenis terong hijau. Senyawa kimia pada terong hijau terdiri atas alkaloid, glikosida, flavonoid, saponin, tannin dan steroid. Selain itu, kandungan kalsium yang ada pada terong dapat memenuhi 10% kebutuhan harian manusia (Yunita, 2019).

Proyek Usaha Mandiri (PUM) pada pembuatan nugget bahan dasar terong hijau diharapkan dapat meningkatkan nilai jual terong hijau, dapat menciptakan peluang usaha hasil diverifikasi produk olahan nugget berbahan dasar terong hijau dan dapat mengembangkan produk pangan yang sehat dan dapat diterima oleh konsumen serta sebagai produk pangan sehat vegetarian yang murah dan praktis.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas dapat diambil rumusan masalah pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) produksi Nugget Terong Hijau adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi Nugget Terong Hijau yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana hasil studi analisa kelayakan usaha proses produksi Nugget Terong Hijau?
3. Bagaimana penerapan strategi pemasaran yang tepat hasil proses produksi Nugget Terong Hijau?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah di atas dapat disimpulkan bahwa tujuan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Dapat mengetahui proses produksi Nugget Terong Hijau yang optimal dan diterima oleh konsumen.
2. Dapat mengetahui studi hasil analisa kelayakan usaha proses produksi Nugget Terong Hijau.
3. Mengetahui strategi pemasaran yang tepat hasil proses produksi Nugget Terong Hijau.

### **1.4 Manfaat**

Manfaat yang didapat dengan dilakukannya Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah sebagai berikut:

1. Sebagai produk pangan sehat vegetarian yang murah dan praktis.
2. Membuka peluang dari wirausaha dari hasil diversifikasi produk olahan berbahan dasar Terong Hijau dalam bentuk Nugget.