

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan ringan, camilan atau kudapan (bahasa Inggris: *snack*) adalah istilah bagi olahan pangan yang bukan merupakan menu utama (sarapan, makan siang atau makan malam). Makanan yang digunakan untuk menghilangkan rasa lapar seseorang sementara waktu, memberi asupan tenaga ke tubuh, atau sesuatu yang dimakan untuk dinikmati rasanya (<http://id.wikipedia.org/wiki/Makananringan>). Makanan ringan sudah menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Makanan ringan digemari baik anak-anak maupun orang dewasa. Kegemaran akan makanan ringan yang begitu tinggi didasari oleh sifat produk tersebut yang sesuai dengan perkembangan zaman saat ini, yaitu bersifat praktis dan dapat langsung dikonsumsi (Cordova, 2015). Salah satu makanan ringan yang dikonsumsi adalah pangsit goreng.

Pangsit merupakan salah satu jenis produk makanan yang bentuk adonannya berupa pasta. Pangsit berasal dari negara Cina yang sering disebut *wonton* (Hou, 2010). *Wonton* terbuat dari tepung, air, telur, garam, dan kansui serta dibentuk menjadi lembaran elastis dan tipis. Pada umumnya *wonton* dapat diisi dengan campuran daging dan sayuran. Secara umum *wonton* dapat disajikan dengan cara direbus atau digoreng. Di Indonesia *wonton* dikenal sebagai kulit pangsit. Beberapa faktor yang dilaporkan mempengaruhi kualitas kulit pangsit adalah kandungan protein dalam tepung terigu, garam, jenis pati, kondisi proses seperti jumlah air yang ditambahkan, lama pengadukan, proses penggorengan, dan pembekuan (Fu, 2007). Pangsit biasa dikonsumsi sebagai pelengkap mie, bakso ataupun makanan ringan. Pangsit goreng banyak disukai karena rasanya gurih harganya murah dan tersaji dalam berbagai bentuk yang menarik (Cordova, 2015).

Kandungan gizi pangsit per 100 g, energi 22 kkal, lemak 0,58 g, lemak jenuh 0,149 g, lemak tak jenuh ganda 0,161 g, lemak tak jenuh tunggal 0,227 g, kolesterol 0 mg, protein 0,59 g, karbohidrat 3,64 g, serat 0,1 g, gula 0,23 g, kalsium 11 mg (<http://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/pangsit-polos>). Dari data kandungan

gizi pangsit yang sudah diketahui penulis ingin meningkatkan kandungan serat dan kalsium sehingga perlunya penambahan bahan makanan yang kaya akan kandungan serat dan kalsium menggunakan bahan lokal.

Serat pangan, dikenal juga sebagai serat diet atau *dietary fiber*, merupakan bagian dari tumbuhan yang dapat dikonsumsi dan tersusun dari karbohidrat yang memiliki sifat resistan terhadap proses pencernaan dan penyerapan di usus halus manusia serta mengalami fermentasi sebagian atau keseluruhan di usus besar (Anonim, 2001). Anik Herminingsih (2010); mendefinisikan serat pangan adalah sisa dari dinding sel tumbuhan yang tidak terhidrolisis atau tercerna oleh enzim pencernaan manusia yaitu meliputi hemiselulosa, selulosa, lignin, oligosakarida, pektin, gum, dan lapisan lilin. Komposisi kimia serat pangan bervariasi tergantung dari komposisi dinding sel tanaman penghasilnya. Pada dasarnya komponen-komponen dinding sel tanaman terdiri dari selulosa, hemiselulosa, pektin, lignin, mucilage yang kesemuanya termasuk dalam serat pangan. Serat pangan terbagi menjadi dua kelompok, yaitu : Serat pangan larut (*soluble dietary fiber*), termasuk dalam serat ini adalah pektin dan gum merupakan bagian dalam dari sel pangan nabati. Serat ini banyak terdapat pada buah dan sayur, dan serat tidak larut (*insoluble dietary fiber*), termasuk dalam serat ini adalah selulosa, hemiselulosa dan lignin, yang banyak ditemukan pada sereal, kacang-kacangan dan sayuran (Agus, 2011).

Kandungan serat pada pangsit dapat ditingkatkan dengan menambahkan bawang bombay. Bawang Bombay (*Allium cepa L*) adalah salah satu jenis bawang yang banyak dibudidayakan sebagai bumbu masakan, berbentuk bulat besar dan berdaging tebal. Dalam bawang bombay terkandung beberapa zat aktif seperti alliin, flavonoid, saponin, petrin, keursetin dan allisin (Wibowo, 2009). Bawang bombay adalah bahan makanan rendah kalori yang kaya vitamin, mineral, antioksidan, serta serat. Bawang bombay sangat sedikit mengandung lemak jenuh dan sama sekali tidak mengandung lemak trans. Dalam 100 gram bawang bombay, terkandung kurang lebih 40 kalori, 1,7 gram serat, 4,2 gram gula, 1,1 gram protein, dan 9,3 gram karbohidrat. Selain itu, bawang bombay juga mengandung vitamin B6, vitamin C, folat, dan kalium (Dinas Pertanian, 2012). Serat yang ada pada bawang bombay

akan mengimbangi gula yang banyak, sehingga pencernaan menjadi lancar dan tidak akan menjadi timbunan gula yang dikhawatirkan (Lingga, 2010).

Pembuatam pangsit pada Proyek Usaha Mandiri ini juga akan ditambahkan bahan makanan yang mengandung sumber kalsium yaitu sawi daging atau pakcoy. Menurut (Sunita 2009) kalsium merupakan mineral yang paling banyak didalam tubuh, yaitu 1,5%, -2% dari berat badan orang dewasa atau kurang lebih sebanyak 1 kg. Jumlah ini, 99% berada pada jaringan keras, yaitu tulang dan gigi terutama dalam bentuk hidrosiapatit. Kalsium mengatur pekerjaan hormon-hormon dan faktor pertumbuhan. Sumber makanan yang banyak mengandung kalsium murah dan mudah didapat adalah sawi daging atau pakcoy.

Tanaman Sawi Daging atau Pakcoy (*Brassica chinensis L.*) adalah salah satu jenis tanaman yang termasuk keluarga kubis-kubisan (*Brassicaceae*). Sawi daging atau pakcoy mempunyai daun tangkai yang lebar, kokoh, dan tanamannya lebih pendek daripada sawi hijau (Haryanto, dkk., 2006). Sawi Daging atau Pakcoy mengandung beta karoten, kalsium, kalori, protein, lemak karbohidrat, serat, Vitamin A, Vitamin B, dan Vitamin C merupakan antioksidan yang berguna untuk mencegah timbulnya penyakit yang disebabkan oleh radikal bebas (Widadi, 2003). Dalam 100 gam sawi daging atau pakcoy, terkandung kurang 12 kilokalori, lemak 0,20 gam, protein 1,50 gam, karbohidrat 2,18 gam, kalsium 105 gam, phosphor 37 miligram dan vitamin C 45 miligram (TKPI Kemenkes, 2019).

Produk Pangsit Bawang Bombay dan Sawi Daging (Pakcoy) merupakan produk inovasi dari pangsit yaitu dengan penambahan bawang bombay dan sawi daging atau pakcoy yang dapat meningkatkan minat dari masyarakat terhadap pangsit serta menambah nilai gizi dari pangsit tersebut. Produk ini dikemas dalam bentuk pangsit karena proses pembuatan pangsit yang sederhana namun juga tidak melupakan kandungan yang bermanfaat dalam bawang bombay dan sawi daging atau pakcoy. Produk ini diharapkan dapat memberikan manfaat masyarakat supaya dapat mengkonsumsi pangsit yang lebih memiliki nilai gizi tinggi dan mudah didapatkan dipasaran .

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah :

1. Bagaimana cara memproduksi Pangsit Bawang Bombay dan Sawi Daging (Pakcoy) yang baik dan dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha produksi Pangsit Bawang Bombay dan Sawi Daging (Pakcoy)?
3. Bagaimana cara pemasaran produk Pangsit Bawang Bombay dan Sawi Daging (Pakcoy) yang tepat?

1.3 Tujuan

Tujuan pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui cara produksi Pangsit Bawang Bombay dan Sawi Daging (Pakcoy) yang baik dan dapat diterima konsumen.
2. Mengetahui kelayakan usaha produksi Pangsit Bawang Bombay dan Sawi Daging (Pakcoy)
3. Mengetahui cara pemasaran Pangsit Bawang Bombay dan Sawi Daging (Pakcoy) yang tepat.

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Memberikan inovasi baru pada pangsit
2. Meningkatkan nilai ekonomis atau harga jual pangsit
3. Membuka peluang munculnya usaha baru dalam memproduksi Pangsit Bawang Bombay dan Sawi Daging (Pakcoy)