

BAB 1.PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Makanan ringan, cemilan, atau kudapan (bahasa Inggris: *snack*) adalah istilah bagi makanan yang bukan menu utama. Produsen yang tidak bertanggung jawab menambahkan bahan tambahan makanan (*food additive*) yang tidak sesuai dengan standart. Pangsit adalah kulit yang terbuat dari tepung terigu dicampur dengan air, garam, lemak atau minyak, dibentuk menjadi lembaran-lembaran elastis dan tipis yang bisa digoreng atau dikukus contohnya pedagang mie, batagor, bakso, siomay, dan olahan lainnya baik digoreng maupun dikukus, proses produksi dan pemasaran pangsit mini rajungan yang digunakan pada produksi dan pemasaran tugas akhir saya adalah proses digoreng.

Mengonsumsi makanan pangsit ini tentu tidak hanya membuat perut keyang namun juga sangat bermanfaat bagi kesehatan. Pangsit ini mengandung kalori, lemak, sodium, potasium, karbohidrat, protein, vitamin A dan C, kalsium, zat besi yang semuanya sangat diperlukan untuk tubuh. Manfaat yang terkandung dalam pangsit tersebut yaitu: menambah nafsu makan, melancarkan sistem pencernaan, mengontrol berat badan, menunjang aktifitas tubuh, membantu proses pertumbuhan, membantu memenuhi nutrisi bagi tubuh, sebagai sumber energi, membantu fungsi otot dan saraf, menjaga kesehatan kulit, membuat perut keyang (Anonim, 2021).

Portunas pelagicus merupakan nama latin dari rajungan. Rajungan merupakan jenis kepiting yang memang sudah dikenal banyak orang. Bahkan daging rajungan sendiri sudah menjadi sumber pangan yang memiliki harga yang relatif mahal. Sebuah penelitian menyatakan bahwa rajungan memiliki lebih dari 1400 jenis yang tersebar di seluruh Indonesia. Dalam daging rajungan sendiri terdiri dari tiga jenis daging, yaitu daging super bagian bawah, daging regular bagian serat rongga berupa serpihan-serpihan dan daging merah yang -

berada di capit dan kaki. Kandungan gizi yang sangat banyak didalamnya membuat ketagihan untuk memakannya apalagi ditambah dengan rasa gurih dan nikmat setelah dimasak akan membuat tidak berhenti untuk mengunyah, berikut Kandungan gizi yang terdapat dalam daging rajungan sendiri antara lain :

a. Protein

Rajungan memang memiliki kadar protein yang sangat tinggi. Akan tetapi, kadar tersebut bisa sedikit berkurang setelah mengalami proses pengukusan. Dalam proses pengukusan memang akan menimbulkan keluarnya air yang banyak pada daging rajungan. Protein bisa mencapai 66,63% dalam daging. Hal ini menyebabkan anak-anak sering diharuskan untuk mengkonsumsi makanan laut.

b. Karbohidrat

Untuk mencegah terjadinya pemecahan protein maka karbohidrat memiliki kadar yang lumayan banyak pada daging rajungan. Karbohidrat merupakan sumber energy utama bagi manusia. Dalam daging rajungan sendiri terdapat hampir 26,62% karbohidrat. Ini lebih dari cukup untuk mengkonsumsi satu daging rajungan utuh.

c. Lemak

Lemak merupakan kandungan yang dibutuhkan oleh tubuh. Rajungan sendiri memiliki kandungan lemak sebesar 0,84%. Masih bisa mengalami penurunan jika sudah memulai proses pengolahan.

d. Asam Amino

Pada daging rajungan terdapat 9 asam amino esensial yakni : tirosin, metionin, lisis, treonin, arginin, valin, fenilalanin, dan leusin.

Pangsit Mini Rajungan ini merupakan inovasi pangan terbaru yang terbuat dari bahan utama rajungan. Biasanya kulit pangsit yang berada di pasaran hanyalah menggunakan tepung terigu saja, sedangkan produk yang saya buat adalah selain menggunakan bahan utama tepung terigu juga menggunakan bahan utama rajungan, pangsit atau kulit pangsit dijadikan produk tugas akhir dan inovasi pangan terbaru karena pangsit yang saya produksi adalah makanan kering yang dimana bisa

bertahan dalam jaka panjang dan juga tekstur yang begitu reyah dan bisa dimakan dimana saja juga dapat dibawa kemana saja. Sedangkan alasan saya menggunakan rajungan adalah ingin menciptakan inovasi terbaru dan menambah cita rasa kulit pangsit yang berbeda dari biasanya, juga ingin menambah nilai jual rajungan tersebut. Rajungan ini saya beli langsung dari pabrik pengolahan rajungan yang berada didekat rumah, sehingga dapat mempermudah proses produksi pengolahan pangsit mini rajungan.

1.2.Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan pangsit mini rajungan dengan bahan utama kulit pangsit rajungan yang dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana mengetahui hasil analisa usaha produksi pangsit mini rajungan dengan bahan utama kulit pangsit rajungan
3. Bagaimana teknik pemasaran pangsit mini rajungan?

1.3.Tujuan

Tujuan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui proses pembuatan pangsit mini rajungan yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui hasil analisa uasaha produksi pangsit mini rajungan.
3. Mengetahui tenik pemasaran produksi pangsit mini rajungan.

1.4.Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mnadiri (PUM) pangsit mini rajungan adalah :

1. Mengetahui proses pembuatan pangsit mini rajungan.
2. Menghasilkan cemilan pangsit mini dengan inovasi baru yang degemari masyarakat.