

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Nasi uduk atau nasi gurih merupakan produk olahan beras yang cara memasaknya terdapat penambahan santan dan bumbu seperti garam, serai, dan daun salam sehingga menimbulkan rasa gurih pada nasi yang dihasilkan. Menurut Giyatmi dan Anggraini (2017), dalam 100 gram nasi uduk mengandung karbohidrat sebesar 49.72 gram, protein sebesar 13.02 gram dan lemak sebesar 37.37 gram, sehingga dapat mencukupi kebutuhan nutrisi harian manusia.

Nasi uduk dalam pembuatannya ditambahkan ekstrak pewarna alami yaitu dari ekstrak buah naga untuk warna merah, kuning dari kunyit, hijau dari daun pandan, biru dari bunga telang, dan ungu dari ubi ungu. Mutu dari produk pangan yang meliputi cita rasa, warna, tekstur, nilai gizi, dan ketahanan produk sangat penting untuk diperhatikan. Warna produk menjadi faktor penting yang perlu diperhatikan dalam produksi pangan. Penggunaan pewarna alami dalam pengolahan bahan pangan selain meningkatkan atribut mutu warna yang dapat menarik minat konsumen juga dapat memberikan beragam manfaat bagi kesehatan dikarenakan pewarna alami lebih aman digunakan dibandingkan dengan pewarna sintetis (Sayoga, *et al.*, 2020).

Bahan-bahan tersebut memiliki kandungan pigmen warna berupa klorofil dan antosianin yang dapat memberikan efek warna pada produk pangan. Pada keadaan yang asam, senyawa antosianin akan menjadi berwarna merah-oranye sedangkan dalam keadaan basa menjadi berwarna biru-ungu atau kuning (Handito, *et al.*, 2022). Perubahan warna tersebut terjadi diakibatkan adanya pengaruh pH. Antosianin akan berubah warna seiring dengan perubahan nilai pH. Pada pH tinggi antosianin cenderung berwarna biru atau tidak berwarna, sedangkan untuk pH rendah berwarna merah (Wahyuni, 2016).

Salah satu tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah menciptakan produk inovasi pangan yaitu Rainbow Rice (nasi uduk warna-warni) yang dibuat dalam bentuk nasi kepal dengan isian lauk berupa kuliner khas

Indonesia yaitu rendang ikan tongkol dengan bumbu khas Minangkabau, ayam rica-rica khas Manado, dan gudeg khas Yogyakarta. Dalam memenuhi kebutuhan konsumen, maka Rainbow Rice ini dikemas secara praktis menggunakan *wrap paper* yang berbahan *paper food grade* sehingga aman bersentuhan langsung dengan makanan serta tahan terhadap minyak. Rainbow Rice ini dapat dikonsumsi tanpa perlu piring ataupun sendok, mudah dibawa kemanapun dan bisa dimakan kapan pun, misalnya diperjalanan.

### **1.2 Rumusan Masalah Proyek Usaha Mandiri (PUM)**

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

1. Bagaimana cara produksi Nasi Uduk Kepal Warna-warni Kuliner Khas Nusantara (Rainbow Rice) yang baik dan dapat diterima oleh konsumen ?
2. Bagaimana hasil analisa kelayakan usaha produksi Nasi Uduk Kepal Warna-warni Kuliner Khas Nusantara (Rainbow Rice) ?
3. Bagaimana strategi pemasaran Nasi Uduk Kepal Warna-warni Kuliner Khas Nusantara (Rainbow Rice) ?

### **1.3 Tujuan Proyek Usaha Mandiri (PUM)**

Tujuan pada pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) tersebut adalah:

1. Mengetahui cara memproduksi Nasi Uduk Kepal Warna-warni Kuliner Khas Nusantara (Rainbow Rice).
2. Mengetahui analisa kelayakan usaha produksi Nasi Uduk Kepal Warna-warni Kuliner Khas Nusantara (Rainbow Rice).
3. Mengetahui strategi pemasaran Nasi Uduk Kepal Warna-warni Kuliner Khas Nusantara (Rainbow Rice).

#### **1.4 Manfaat Proyek Usaha Mandiri (PUM)**

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) Nasi Uduk Kepal Warna-warni Kuliner Khas Nusantara (Rainbow Rice) adalah :

1. Menciptakan sensasi baru berupa cara makan nasi yang praktis.
2. Menghasilkan variasi olahan nasi uduk dengan varian warna yang menarik dan varian rasa yang menggugah selera serta cocok dengan lidah orang Indonesia.
3. Membuka peluang usaha baik usaha kecil atau besar dalam produksi Nasi Uduk Kepal Warna-warni Kuliner Khas Nusantara (Rainbow Rice).