

BAB 1. PENDAHULUAN

1. 1 Latar belakang

Cireng merupakan makanan ringan khas Sunda yang berbahan dasar tepung tapioka kemudian di campur dengan bahan tambahan lain yaitu garam, bawang dan air. Nama Cireng sendiri di ambil dari singkatan "Aci digoreng" yang mana "Aci" adalah tepung tapioka dalam Bahasa Sunda. Cireng banyak digemari masyarakat dari berbagai daerah di Indonesia, terutama di daerah Periangen (Ansori & Suranto, 2020). Cireng umumnya memiliki rasa yang gurih dengan tekstur kenyal dan berminyak karena proses penggorengan. Produk cireng telah mengalami pengembangan produk dengan menambah isian atau dengan memberi substitusi pada tepung tapioka. Pengembangan produk tersebut dimaksudkan agar lebih dapat diterima masyarakat luas. Pengembangan produk cireng dapat dilakukan dengan memberi isian tahu dan tuna serta substitusi tepung pati jagung (maizena).

Tepung tapioka adalah produk setengah jadi yang di peroleh dari pengolahan ubi kayu. Pengolahan tapioka terdiri dari ekstraksi singkong, penyaringan dan pengendapan air hasil dari penyaringan serta pengeringan hasil endapan pati. Tepung ini biasa digunakan oleh masyarakat Indonesia sebagai bahan baku pembuatan beberapa kue (Hasanah, 2021). Tepung tapioka merupakan tepung rendah protein dengan kandungan utama yaitu karbohidrat dan kandungan lain seperti lemak, air dan mineral. Dengan kandungan tersebut tepung tapioka banyak memiliki manfaat untuk kesehatan seperti meningkatkan sistem pencernaan, menjaga tekanan darah, meningkatkan kepadatan tulang dan lain sebagainya. Oleh sebab itu tepung tapioka dapat diolah menjadi produk pangan atau menjadi bahan baku pembuatan makanan tradisional. Makanan tradisional yang terbuat dari tepung tapioka diantaranya pempek, biji salak, dan cireng.

Cireng isi tahu dan tuna dibuat dengan bahan dasar tepung tapioka yang di substitusi pati jagung dan dicampur dengan garam, penyedap rasa, bawang putih dan air. Isian pada cireng tersebut dibuat dari tahu, ikan tuna, bawang putih, bawang merah, daun bawang, cabai, garam, merica, penyedap rasa, daun jeruk

dan salam. Proses pembuatan cireng terdiri dari penimbangan bahan, pencampuran bahan, pencetakan dan pengisian, pengemasan dan penyimpanan.

Inovasi produk cireng dengan penambahan isian hewani dan nabati akan meningkatkan kualitas dari produk cireng. Cireng yang terbuat dari tapioka saja memiliki kandungan gizi karbohidrat 50 gram; protein 0,5 gram; lemak 0,3 gram per 100 gram tepung tapioka (Realita, 2014). Penambahan cireng dengan isian tuna dan tahu dapat meningkatkan nilai gizi. Tahu adalah makanan yang terbuat dari endapan hasil ekstraksi biji kedelai yang kemudian di koagulasi. Tahu memiliki kandungan air 86 %, protein 8-12%, lemak 4-6% dan karbohidrat 1- 6%. Tahu juga mengandung berbagai mineral seperti kalsium, zat besi, fosfat, kalium, natrium; serta vitamin seperti kolin, vitamin B dan vitamin E. Kandungan asam lemak jenuhnya rendah dan bebas kolesterol (Santoso, 2005). Campuran isian yang lain yaitu tuna juga memiliki kandungan nutrisi yang bermanfaat bagi tubuh. Tuna adalah salah satu jenis ikan laut yang banyak digemari masyarakat. Tuna memiliki banyak kandungan nilai gizi seperti protein 23,2 gram; lemak 2,7 gram dan kandungan lain yaitu vitamin, fosfor dan kalium (Syahrani, 2019). Inovasi cireng dengan cara substitusi pati jagung (maizena) bertujuan agar tekstur cireng lebih kenyal dan lembut. Penambahan pati jagung (maizena) juga membuat tekstur cireng bertahan lebih lama dan tidak mengeras setelah di goreng.

Hasil akhir dari produk cireng isi tahu dan tuna dengan substitusi pati jagung memiliki organoleptik sedikit renyah di luar, kenyal dan tidak alot, rasa yang gurih sedikit pedas dan aroma khas cireng dan khas ikan dan tahu yang diberi bumbu. Hasil inovasi produk cireng tersebut diharapkan dapat menjadi makanan ringan yang lezat dan memiliki nilai gizi. Selain itu, dengan adanya pengembangan produk tersebut diharapkan dapat meningkatkan minat dari berbagai kalangan masyarakat

1. 2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut maka rumusan masalah dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Bagaimana proses pembuatan cireng isi tuna dan tahu dengan substitusi pati jagung yang dapat di terima konsumen?
2. Bagaimana cara perhitungan analisa usaha untuk produk cireng isi tuna dan tahu dengan substitusi pati jagung?
3. Bagaimana strategi pemasaran yang tepat untuk produk cireng isi tuna dan tahu dengan substitusi pati jagung?

1. 3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, maka tujuan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Mengetahui karakteristik organoleptik dari cireng isi tuna dan tahu dengan substitusi pati jagung yang dapat diterima konsumen.
2. Mengetahui perhitungan analisa dan kelayakan usaha dari produk cireng isi tuna dan tahu dengan substitusi pati jagung.
3. Mengetahui strategi pemasaran yang tepat untuk produk cireng isi tuna dan tahu dengan substitusi pati jagung.

1. 4 Manfaat

Manfaat dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Memberi inovasi pada produk cireng isi dengan menggunakan tuna dan tahu sebagai isian serta substitusi pati jagung.
2. Meningkatkan nilai gizi dan kualitas cireng sehingga dapat di terima masyarakat luas.
3. Memberi peluang usaha baru dalam produksi dan penjualan cireng isi tuna dan tahu dengan substitusi pati jagung.