

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada umumnya bahan makanan mengandung beberapa senyawa seperti air, karbohidrat, protein, lemak, pigmen, vitamin, dan lain-lain. Adakalanya makanan yang mengandung gizi tinggi mempunyai bentuk yang tidak menarik, dengan arti lain kualitas dari suatu produk makanan sangat ditentukan oleh tingkat kesukaan konsumen terhadap makanan tersebut. Supaya memperoleh produk pangan dengan cita rasa lezat, memiliki nilai gizi yang tinggi, serta berpenampilan menarik digunakan berbagai bahan pendukung yang biasa disebut dengan bahan tambahan pangan (BTP). BTP merupakan bahan yang ditambahkan ke dalam produk pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan (Peraturan Pemerintah Nomor 28, 2004). Salah satu BTP yang sering digunakan dalam produk pangan adalah pewarna. Menurut Putra dkk (2014) saat ini penggunaan pewarna pada olahan produk makanan dan minuman sudah tidak bisa dipisahkan

Secara umum bahan pewarna yang sering digunakan dalam olahan makanan dan minuman dibagi atas pewarna alami dan pewarna sintetis (buatan). Pewarna sintetis merupakan zat warna yang mengandung bahan kimia dan biasanya digunakan dalam makanan. Menurut Winarno (1997) pewarna alami merupakan zat pewarna yang diperoleh dari tumbuhan, hewan atau sumber-sumber mineral lainnya. Penggunaan pewarna alami pada olahan pangan semakin lama semakin ditinggalkan oleh produsen makanan. Hal ini disebabkan karena penggunaan pewarna alami kurang praktis dengan belum adanya pewarna alami yang dijual di pasaran. Disamping itu penggunaan pewarna alami memiliki kelemahan lain seperti warna yang kurang stabil yang disebabkan oleh perubahan pH, proses oksidasi, pengaruh cahaya dan pemanasan, sehingga membuat intensitas warnanya berkurang (Nugraheni, 2012)..

Pigmen alami merupakan salah satu zat non gizi yang mampu memberikan nutrisi bagi tubuh dan mampu meningkatkan ketahanan dan kualitas pangan. Penggunaan pewarna alami juga lebih menguntungkan dibandingkan pewarna

sintetis, yaitu selain aman karena terbuat dari bahan alami yang tidak menimbulkan efek negatif bagi tubuh juga karena mudah didapat, serta dapat menimbulkan rasa dan aroma yang khas. Sedangkan penggunaan pewarna sintetis bersifat toksik bagi manusia sehingga dapat membahayakan kesehatan (Liwe dan Widiyanto, 2018). Penggunaan pewarna alami untuk olahan pangan yaitu dengan menginovasi *gimbap* menjadi produk *rainbow gimbap*.

Menurut Sendari (2023) *gimbap* merupakan makanan khas Korea yang terbuat dari nasi yang berisi sayur-sayuran serta daging kemudian dibungkus dengan nori . *Rainbow gimbap* merupakan hasil inovasi dari produk *gimbap* dimana nasi yang digunakan pada pembuatan *gimbap* berwarna-warni. Dalam hal ini, pembuatan *gimbap* memanfaatkan bahan-bahan alami sebagai pewarna alami. Pewarna alami berasal dari kunyit untuk warna kuning, daun pandan untuk warna hijau, dan bunga telang untuk warna hijau.

Rainbow gimbap merupakan *gimbap* yang mempunyai berbagai warna seperti pelangi (Ernawati dkk, 2012). *Rainbow gimbap* diolah dengan memasak nasi yang ditambah dengan pewarna alami, kemudian masak dan tumis berbagai sayuran dan telur yang akan digunakan sebagai isian, dan penggulungan. *Gimbap* mempunyai rasa yang gurih manis serta aroma yang khas dari nori dan minyak wijen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi *rainbow gimpab* yang dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana menghitung analisa kelayakan usaha produk *rainbow gimpab* sehingga layak untuk dipasarkan?
3. Bagaimana metode pemasaran produk *rainbow gimpab*?

1.3 Tujuan

Tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini sebagai berikut :

1. Mengetahui proses produksi *rainbow gimbab* yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui analisa biaya dan analisa kelayakan usaha *rainbow gimbab*.
3. Mengetahui metode pemasaran produk *rainbow gimbab*.

1.4 Manfaat

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

1. Membuka peluang usaha baru terkait produk *gimbap*.
2. Menghasilkan produk inovasi pada *gimbap* yang ada dipasaran.
3. Menumbuhkan jiwa kewirausahaan melalui proses produksi hingga pemasaran.