

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Frozen food merupakan produk makanan yang sudah dikemas lalu disimpan beku dalam *freezer*, sehingga siap dimasak dan diolah pada waktu tertentu. *Frozen food* pada umumnya dipilih oleh masyarakat karena mudah disajikan, higienis, harga terjangkau, serta praktis. Dalam hal ini, perubahan gaya hidup masyarakat dapat mempengaruhi pola konsumsi masyarakat terhadap pangan. Hal ini menjadi salah satu alasan dan peluang industri makanan untuk masuk ke bisnis *frozen food*. Saat ini, industri frozen food semakin berkembang diberbagai tingkatan, mulai dari industri rumah tangga hingga industri raksasa FMCG (Fast Moving Customer Goods), seperti Wonokoyo Group dengan merek Goldstar, Belfoods Indonesia dengan merek Belfoods, PrimaFood International dengan merek Fiesta, dan lainnya (Wicaksana et al., 2021).

Rolade adalah daging yang dihaluskan lalu dicampur dengan tepung atau kanji dan rempah-rempah, ditutup dengan telur dadar. Rolad merupakan produk inovatif yang menggunakan daging sebagai sumber protein, dengan kandungan protein yang cukup tinggi dan teknologi pengolahan yang sederhana. Rolade termasuk ke dalam hidangan utama atau *maincourse* yakni hidangan utama yang mempunyai porsi paling besar diantara hidangan lainnya (Masitoh dan Chayati, 2020).

Tahu merupakan salah satu jenis makanan sumber protein dengan bahan dasar kacang kedelai yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Tahu merupakan olahan kedelai yang terbuat dari endapan perasan biji kedelai yang mengalami koagulasi yang dikenal oleh masyarakat Indonesia dengan makanan yang kaya akan gizi seperti protein, karbohidrat, dan tahu juga memiliki asam lemak yang tidak jenuh serta tidak banyak mengandung kolesteol (Siregar et al, 2007).

Ketela pohon atau singkong atau dikenal di beberapa daerah sebagai singkong, kasper, budin, atau sampeu merupakan makanan masyarakat Indonesia. Singkong tumbuh dengan baik pada hampir semua jenis tanah, bahkan tanah yang tipis, kering, dan tidak memerlukan perawatan khusus, sehingga banyak petani yang menanam singkong di daerah yang tidak dapat ditanami padi. Daun singkong merupakan salah satu daun yang sering dijadikan sayuran oleh masyarakat Indonesia. Daunnya yang masih muda dan lunak mengandung protein, lemak, karbohidrat, vitamin A dan B1. Daun ketela pohon/singkong yang baru dipetik mengandung banyak Asam Hidrocyan (HCN) sehingga beracun. Karena itu, sebelum dikonsumsi daun ketela pohon/singkong harus dilayukan terlebih dahulu atau direndam untuk mengurangi kadar racun HCNnya (Handayani dan Sundari, 2016).

Rolade tahu daun singkong merupakan sebuah inovasi pangan yang memadukan olahan rolade dengan tahu dan pencampuran daun singkong. Tidak seperti biasanya olahan rolade yang berbahan pokok protein hewani seperti daging sapi dan daging ayam di inovasi kali ini dirubah bahan pokok menjadi tahu tapi tetap dengan campuran daging ayam dengan perbandingan 1:2 dan ditambah daun singkong sebagai pelengkap sayuran yang sehat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan diatas dapat di rumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui proses pembuatan rolade tahu daun singkong supaya bisa diterima oleh konsumen.
2. Untuk mengetahui perhitungan analisa kelayakan usaha produk rolade tahu singkong.
3. Untuk mengetahui strategi pemasaran produk rolade tahu daun singkong.

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas maka tujuan tugas akhir ini adalah:

1. Dapat melakukan proses produksi rolade tahu sayur daun singkong.
2. Untuk mengetahui perhitungan analisa kelayakan usaha produk rolade tahu daun singkong.
3. Untuk mengetahui metode pemasaran produk rolade tahu daun singkong.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari tugas akhir ini adalah :

1. Meningkatkan pemanfaatan tahu dan daun singkong sebagai bahan baku produk pangan.
2. Menciptakan inovasi baru produk rolade.
3. Dapat memberikan ide serta contoh perlakuan inovasi pangan terhadap pemula dalam berwirausaha.