

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Samosa merupakan camilan yang paling terkenal dan disukai oleh masyarakat di Asia Selatan, khususnya India. Adapun isi dari camilan ini adalah kentang yang dibumbui, bawang, kacang polong, daging sapi atau ayam. Selain itu terdapat samosa dengan isian sayur dan bahan makanan vegetarian lainnya (Novita, 2020).

Udang adalah spesies hewan yang tinggal di perairan, terutama laut dan danau. Terdapat beberapa jenis udang yang bernilai tinggi untuk diekspor seperti udang vannamei dan udang windu (AmridanKanna, 2008). Udang termasuk salah satu makanan boga bahari (*seafood*) dengan beragam kandungan nutrisi. Udang dikenal sebagai sumber protein yang penting untuk pembentukan sel-sel tubuh dan beragam manfaat untuk mencegah penyakit. Dibandingkan dengan makanan laut lainnya, kandungan merkuri yang terdapat pada udang tergolong rendah, sehingga aman dikonsumsi asalkan tidak berlebihan (Marianti, 2019). Hal tersebut menjadi alasan pada proyek usaha mandiri ini

Tepung mocaf, (*modified cassava flour*) dikenal sebagai tepung singkong yang proses pembuatannya dilakukan secara fermentasi. Prinsip fermentasi ini menggunakan bakteri asam laktat dengan cara memodifikasi sel singkong (MurtaningsihdanSuryani, 2011). Tepung mocaf memiliki kandungan proteinnya sedikit lebih rendah daripada kandungan protein tepung singkong biasanya sehingga warnanya lebih putih dibandingkan dengan tepung singkong biasa karena (Adry, 2013).

Tepung mocaf memiliki keunggulan untuk kesehatan seperti kandungan serat terlarut (*soluble fiber*) yang jauh lebih banyak dibandingkan dengan tepung gapek, memiliki kandungan mineral (kalsium) yang lebih tinggi daripada padi dan gandum, memiliki daya kembang yang setara dengan

gandum tipe II (kadar protein menengah), serta memiliki daya cerna yang jauh lebih baik dan cepat daripada dengan tepung tapioka (Damayanti, 2014).

Umumnya samosa menggunakan tepung tapioka sebagai bahan tambahannya. Sedikit memodifikasi pada bahan tambahannya, dapat menghasilkan samosa yang berbeda serta memiliki rasa, aroma, serta tekstur pada hasil akhir produk. Kasus ini, bahan tambahan yang diganti yaitu tepung tapioka menjadi tepung mocaf. Samosa yang biasa dijual di pasaran umumnya dengan isian sayuran dan rempah rempah yang menyengat. Inovasi tepung mocaf dan isian udang pada samosa ini dapat menghasilkan rasa dan tekstur yang berbeda dan unik. Pemilihan tepung mocaf ini dikarenakan tepung mocaf terbuat dari singkong yang difermentasi yang hasil produksi di Indonesia sangat melimpah. Inovasi isian dengan udang bertujuan agar dapat dinikmati oleh banyak kalangan yang kurang suka sayuran serta kandungan protein yang terdapat dalam udang yang sangat melimpah.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan samosa isi udang dengan penambahan tepung mocaf dan daya terima konsumen?
2. Bagaimana menghitung analisis biaya dan kelayakan usaha produk samosa isi udang dengan penambahan tepung mocaf sehingga layak untuk dipasarkan?
3. Bagaimana metode pemasaran yang tepat untuk produk samosa isi udang dengan penambahan tepung mocaf?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Mengetahui formulasi yang tepat dalam proses pembuatan samosa isi udang dengan penambahan tepung mocaf yang dapat diterima oleh konsumen.

2. Mengetahui analisis biaya dan kelayakan usaha produk samosa isi udang dengan penambahan tepung mocaf sehingga layak untuk dipasarkan.
3. Mengetahui metode pemasaran produk samosa isi udang dengan penambahan tepung mocaf agar dapat diterima oleh konsumen.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari adanya kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Meningkatkan nilai ekonomi udang dan tepung mocaf sebagai bahan baku produksi samosa isi udang dengan substitusi tepung mocaf.
2. Membuka peluang usaha baru yaitu produk samosa isi udang dengan penambahan tepung mocaf untuk skala rumah tangga hingga skala besar.