

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sosis solo adalah jenis hidangan tradisional yang mirip seperti lumpia dan risoles, yang membedakan dari ketiga makanan ini yaitu pada bagian isi dan saus dalam penyajiannya. Menurut (Nursiwi et al., 2019) sosis solo merupakan salah satu makanan basah yang terbuat dari daging ayam atau sapi kemudian dicincang dan dicampur dengan bumbu-bumbu kemudian dibalut dengan dadar telur. Rasanya yang manis dan gurih, serta ukurannya yang pas membuat sosis solo cocok untuk dijadikan camilan. Sosis solo mengandung nutrisi yang tinggi, khususnya kadar protein hewani. Karena kandungan protein hewani yang tinggi, maka penulis membuat inovasi produk pada sosis solo dengan menambahkan ekstrak daun kelor pada bagian kulit dan topping saus mentai sebagai cocolan.

Tanaman kelor (*Moringa oleifera*) merupakan jenis tanaman tropis yang sudah tumbuh dan berkembang di Indonesia. Tanaman kelor dapat dijadikan sebagai makanan, obat-obatan, kosmetik, dan industri. Kelor juga merupakan tumbuhan yang memiliki sumber nutrisi yang lengkap bagi kesehatan manusia baik dari akar, batang, daun, buah dan biji (Bahriyah et al., 2015). Bahkan dengan banyaknya manfaat dari tanaman kelor ini, sehingga dijuluki sebagai *world's most valuables multipurpose trees, the miracle tree, tree for life nature's gold*, dan *amazing tree* (Riza et al., 2021). Tanaman kelor dapat tumbuh dengan cepat, berumur panjang, tahan terhadap cuaca yang ekstrim, daun serta buahnya dapat disimpan dan digunakan pada *old-season* saat keterbatasan bahan makanan.

Bagian tanaman kelor yang mempunyai paling banyak khasiat adalah bagian daun, daun kelor dapat dimanfaatkan untuk menyembuhkan penyakit reumatik, rabun ayam, cacingan, sulit buang air kecil, sakit kuning, luka bernanah, ansietas, menstabilkan tekanan darah, dan juga sebagai pengontrol kadar gula darah bagi penderita diabetes melitus (Pua et al., 2021). Selain memiliki segudang manfaat, mengolah tanaman kelor menjadi produk yang siap dikonsumsi juga mudah. Penambahan ekstrak daun kelor dalam pembuatan kulit sosis solo

dimaksudkan untuk menambah nutrisi dan sebagai pewarna alami sehingga membuat produk menjadi lebih menarik.

Penambahan topping saus mentai pada produk sosis solo dimaksudkan agar produk tradisional sosis solo tersebut terkesan lebih unik dan menambah nilai jual produk. Saus mentai memiliki rasa khas yang *creamy*, gurih dan pedas. Biasanya saus mentai digunakan sebagai bahan tambahan dalam hidangan seperti sushi, onigiri, atau pasta.

Peluang pasar terhadap produk sosis solo dengan ekstrak daun kelor dan penambahan topping saus mentai sangat bagus. Tingkat penjualan sosis solo diluaran juga masih terbatas. Inovasi produk sosis solo dengan ekstrak daun kelor dan penambahan topping saus mentai yang membedakan dengan produk pesaing. Cita rasa yang unik dan berbeda bisa menjadi salah satu pilihan bagi konsumen yang ingin menikmati makanan yang enak dan sehat. Program produksi dan pemasaran sosis solo dengan ekstrak daun kelor dan penambahan topping saus mentai bertujuan untuk mengembangkan inovasi produk baru dan mengetahui minat serta keinginan konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka rumusan masalah yang menjadi kendala dalam proses Produksi dan Pemasaran Sosis Solo dengan Ekstrak Daun Kelor dan Penambahan Topping Saus Mentai adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi Sosis Solo dengan Ekstrak Daun Kelor dan Penambahan Topping Saus Mentai yang dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha produk Sosis Solo dengan Ekstrak Daun Kelor dan Penambahan Topping Saus Mentai?
3. Bagaimana strategi pemasaran Sosis Solo dengan Ekstrak Daun Kelor dan Penambahan Topping Saus Mentai?

1.3 Tujuan Program

Tujuan dari proses Produksi dan Pemasaran Sosis Solo dengan Ekstrak Daun Kelor dan Penambahan Topping Saus Mentai adalah:

1. Mengetahui proses produksi Sosis Solo dengan Ekstrak Daun Kelor dan Penambahan Topping Saus Mentai yang dapat diterima konsumen.

2. Mengetahui analisa kelayakan usaha Produksi dan Pemasaran Sosis Solo dengan Ekstrak Daun Kelor dan Penambahan Topping Saus Mentai.
3. Mengetahui strategi pemasaran produk Sosis Solo dengan Ekstrak Daun Kelor dan Penambahan Topping Saus Mentai.

1.4 Manfaat Program

Manfaat yang dapat diambil dari proses Produksi dan Pemasaran Sosis Solo dengan Ekstrak Daun Kelor dan Penambahan Topping Saus Mentai adalah:

1. Meningkatkan nilai ekonomi daun kelor sebagai bahan baku pada pembuatan kulit sosis solo.
2. Memberikan variasi baru terhadap produk sosis solo yang ada dipasaran.
3. Membuka peluang usaha baru dan melatih jiwa *entrepreneurship*.