

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan khas dari luar negeri kini sangat diminati oleh masyarakat Indonesia salah satunya adalah samosa. Samosa merupakan olahan makanan khas dari daerah Asia Tengah, khususnya India. Ciri khas pada olahan samosa yaitu terdapat pada isiannya yang mengandung banyak rempah, yang biasanya menggunakan bahan bumbu kari, isian samosa ini adalah wortel atau kentang yang dibumbui, bawang, kacang polong, daging sapi ataupun daging ayam. Selain itu terdapat jenis isian lainnya seperti samosa isian sayur maupun bahan makanan lainnya (Novita,2020).

Ikan lele adalah salah satu jenis ikan air tawar konsumsi. Penggunaan pencampuran daging ikan lele pada samosa yaitu untuk menambah pemanfaatan yang lebih terhadap ikan lele. Ikan lele juga sangat mudah dijumpai di semua daerah. Selain itu produksi ikan lele di Indonesia setiap tahunnya terus meningkat. Pada tahun 2022 produksi ikan lele mencapai 1,12 ton (Anonim, 2022). Ikan lele mempunyai banyak kelebihan dibandingkan dengan ikan yang lainnya selain ikan nila, gurami, patin serta mujair, dikarenakan pertumbuhan pada ikan lele sangat cepat, mudah menyesuaikan diri dengan lingkungan, dan memiliki harga yang relatif lebih murah daripada ikan yang lainnya. Selain itu ikan lele juga memiliki protein yang tinggi, mudah diolah, dan rasa yang lezat (Ciptawati *et al*, 2021). Ikan lele mengandung protein 17,7%, lemak 4,8%. Mineral 1,2%, dan air 76%. Kandungan gizi pada ikan lele dapat memenuhi kebutuhan gizi masyarakat Indonesia (Astawan , 2008).

Jamur enoki di Indonesia sering digunakan sebagai olahan masakan Jepang dan Korea. Jamur enoki bermanfaat untuk penderita hipertensi ,anak-anak maupun lanjut usia (Putri YS ,2017). Jamur enoki menghasilkan nitrit oksida yang berfungsi sebagai zat antiinflamatorik. Selain itu antoksidan pada jamur enoki dapat membantu regulasi sistem imun. Penggunaan jamur enoki sebagai isian samosa

karena jamur enoki memberikan kontras tekstur yang menarik dengan kulit samosa yang renyah dan isian yang lembut, rasa yang sedikit manis, jamur enoki juga mudah dikombinasikan dengan bahan yang lainnya seperti wortel dan lain-lain tanpa mengubah rasa utama samosa. Selain itu isian samosa dengan isian jamur enoki dapat mengembangkan inovasi makanan. Jamur enoki mengandung 4,571 mg vitamin B3; 0,07 mg tembaga; 0,75 besi; 68 mg fosfor; 0,146 Vitamin B1; 0,13 Vitamin B2; 0,878 mg Vitamin B5 tiap 65 gram jamur enoki (Putri *et al.*2016). Jamur enoki juga mengandung senyawa protein yang dapat memperbaiki dan memperkuat otot dalam tubuh.

Tujuan Proyek Usaha Mandiri (PUM) yang dilaksanakan memberikan sedikit modifikasi pada isian samosa, untuk menambah tekstur lembut pada bagian isian digunakan wortel, ikan lele, dan jamur enoki tujuan lainnya yaitu untuk mengetahui cara memproduksi dan memasarkan samosa dengan isian daging ikan lele dan jamur enoki dengan baik dan diterima oleh panelis, serta mengetahui hasil analisa kelayakan usaha dari samosa ikan lele dan jamur enoki.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari uraian latar belakang, maka dapat dirumuskan permasalahan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) sebagai berikut :

1. Bagaimana cara memproduksi samosa dengan isian daging ikan lele dan jamur enoki?
2. Bagaimana hasil studi kelayakan usaha pada olahan samosa isian daging ikan lele dan jamur enoki?
3. Bagaimana strategi pemasaran yang dilakukan untuk memasarkan samosa isian daging ikan lele dan jamur enoki?

1.3 Tujuan

Tujuan pada pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) tersebut adalah:

1. Untuk mengetahui cara memproduksi dan memasarkan samosa isian daging ikan lele dan jamur enoki dengan baik dan diterima oleh panelis.
2. Untuk mengetahui hasil studi kelayakan usaha dari samosa isian daging ikan lele dan jamur enoki.
3. Untuk mengetahui strategi pemasaran yang tepat untuk makanan samosa isian daging ikan lele dan jamur enoki.

1.4 Manfaat

Manfaat yang bisa didapat dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) tersebut adalah:

1. Meningkatkan pemanfaatan dari daging ikan lele dan jamur enoki dalam produk samosa.
2. Sebagai inovasi produk makanan yang baru yang dapat diterima oleh konsumen
3. Membuka peluang usaha baru dibidang olahan makanan baik dari skala usaha kecil maupun skala usaha besar.