

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rolade merupakan makanan dengan bahan dasarnya daging kemudian digulung dengan telur dadar. Pada awalnya pembuatan rolade menggunakan daging yang diiris tipis lalu digulung menyerupai bentuk selinder. Hidangan berbahan dasar daging sapi yang diiris tipis dan lebar dengan isian sayuran, digulung lalu dikukus. Gulungan tersebut kemudian dipotong-potong ketika akan dihidangkan (Suryatini, 2003 *dalam* Rasyid, 2018).

Saat ini banyak ditemukan olahan rolade dengan berbagai variasi yang sebelumnya hanya menggunakan bahan baku daging sapi, kini semakin banyak varian lainnya seperti rolade ayam, rolade tahu, rolade singkong dan rolade mie. Selain bahan bakunya yang di ganti, rolade juga bisa ditambahkan sayuran untuk menambahkan cita rasanya seperti sayuran wortel, daun singkong, sawi, brokoli dan masih banyak sayur yang biasa ditambahkan untuk campuran rolade. Makanan rolade ini banyak diminati oleh masyarakat karena rasanya yang gurih dan lezat, selain itu juga rolade mengandung lemak, protein, karbohidrat, sodium dan kalium.

Wortel adalah sayuran yang kerap kali kita temukan dalam masakan sehari-hari, mulai dari sayur hingga olahan makanan lainnya. Wortel sangat kaya akan nutrisi seperti vitamin A hingga vitamin C. Rasanya yang lezat dan manis menjadikan wortel sebagai sayuran favorit banyak orang (Adisa, 2023).

Penggunaan daging ayam dan sayuran wortel sebagai bahan dasar pembuatan rolade pada tugas akhir ini dikarenakan daging ayam merupakan jenis daging yang mudah didapat dan harga lebih murah dibandingkan daging sapi, selain itu penambahan sayuran seperti wortel dapat menambah nilai gizi vitamin, mineral dan serat serta memperindah tampilan produk rolade ayam. Sehingga dapat menjadi suatu terobosan baru pada pembuatan rolade yang praktis sehingga dapat diterima di masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang sebelumnya, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan yaitu:

1. Bagaimana proses produksi rolade ayam wortel di Desa Panduman Kecamatan Jelbuk Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha rolade ayam wortel di Desa Panduman Kecamatan Jelbuk Kabupaten Jember?
3. Bagaimana pemasaran rolade ayam wortel?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disebutkan maka tujuan dari pembuatan laporan tugas akhir sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi rolade ayam wortel di Desa Panduman Kecamatan Jelbuk Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis usaha rolade ayam wortel di Desa Panduman Kecamatan Jelbuk Kabupaten Jember.
3. Dapat melaksanakan pemasaran produk rolade ayam wortel

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, pembuatan tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Dapat dijadikan bahan referensi pembuatan Tugas Akhir untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember.
2. Dapat meningkatkan kreatifitas dan inovasi serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa.
3. Dapat mengenalkan produk rolade kepada masyarakat.