

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu potensi sayuran yang melimpah dan bernilai gizi tinggi adalah sawi putih (*Brassica rapa subsp. pekinensis*). Sawi putih mengandung vitamin A, C, K, serta serat yang bermanfaat bagi kesehatan pencernaan. Selain itu, sawi putih memiliki tekstur yang lentur dan mudah dibentuk, sehingga sangat cocok dikreasikan dalam produk olahan seperti pembungkus makanan. Di sisi lain, bahan pangan jamur kuping (*Auricularia auricula-judae*) merupakan jenis jamur kayu yang juga memiliki kandungan gizi yang tinggi, terutama serat pangan, protein nabati, dan senyawa bioaktif seperti polisakarida yang berfungsi sebagai antioksidan alami. Jamur ini memiliki tekstur kenyal dan rasa yang netral namun unik, sehingga cocok untuk dikombinasikan dalam berbagai macam produk makanan. Meskipun potensinya tinggi, pemanfaatan jamur kuping masih sangat minim di kalangan masyarakat, salah satunya karena kurangnya pengetahuan dan persepsi negatif terhadap tampilannya. Melihat potensi besar dari kedua bahan tersebut, maka perlu upaya inovasi untuk mengolah sawi putih dan jamur kuping menjadi produk pangan modern yang menarik, bergizi, dan sesuai dengan selera pasar saat ini.

Saat sekarang ini banyak sekali masyarakat yang mengonsumsi makanan ringan kekinian yang cenderung tinggi lemak dan karbohidrat. Makanan tersebut digemari oleh masyarakat luas, terutama anak-anak hingga dewasa, karena rasanya yang gurih dan praktis dikonsumsi. Tanpa disadari, konsumsi berlebihan makanan seperti ini dapat menyebabkan penimbunan lemak dalam tubuh yang berujung pada masalah gizi lebih atau penimbunan lemak (Musadat, 2010). Salah satu contoh makanan ringan yang sangat populer di masyarakat sekarang ini adalah dimsum.

Dimsum merupakan istilah dari bahasa kantonis yang berarti “makanan kecil”. Biasanya dimsum dimakan sebagai sarapan, namun karena dimsum populer ke dunia dari Tiongkok dan menjadi makanan populer di Hongkong maka istilah dimsum lebih populer dibandingkan dianxin di Indonesia. Dim sum sangat lah di gemari di Indonesia selain karena estetika keindahan dari bentuknya, faktor lainnya dimsum memiliki rasa yang enak, variasi yang banyak, dimsum juga merupakan

alternatif makanan sehat karena teknik pengolahan dimsum sebagian besar adalah dengan cara dikukus. Umumnya, dimsum dibuat dari daging ayam, udang, atau sapi, yang dibungkus kulit lumpia atau kulit tahu, dan disajikan dalam bentuk kukusan kecil. Sayangnya, kebanyakan produk dimsum yang beredar belum banyak memperhatikan aspek keseimbangan gizi, terutama dalam hal kandungan lemak dan serat, sehingga perlu dilakukan pengembangan produk dimsum yang lebih sehat dan inovatif.

Salah satu solusinya adalah dengan memodifikasi dimsum menggunakan bahan baku lokal yang lebih sehat, yaitu menggunakan sawi putih sebagai pengganti kulit lumpia, dan penambahan jamur kuping ke dalam isian daging ayam sebagai campurannya, hal ini dapat menjadi alternatif yang menarik dan menyehatkan serta dapat mencegah terjadinya penimbunan lemak dalam tubuh dimana pada dasarnya bahan tersebut merupakan bahan pangan rendah kalori dan kaya akan serat. Selain menambah nilai gizi, inovasi produk ini juga memberikan tampilan yang unik dan dapat meningkatkan daya tarik konsumen.

Beberapa penelitian terdahulu mendukung penggunaan sayuran dan jamur dalam pengembangan produk olahan untuk meningkatkan nilai tambah dan kandungan gizi. Namun, produk dimsum dengan modifikasi sawi dan jamur kuping masih jarang ditemui di pasaran, sehingga peluang inovasi produk dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping ini terbuka lebar untuk dikembangkan sebagai alternatif makanan sehat dan bernilai ekonomis tinggi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut diatas, maka rumusan masalah dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) “Dimsum Roll Sawi Ayam Dengan Penambahan Jamur Kuning” sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping?
2. Bagaimana analisa usaha produk dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping?
3. Bagaimana strategi pemasaran dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah tersebut diatas maka tujuan Proyek Usaha Mandiri (PUM) “Dimsum Roll Sawi Ayam Dengan Penambahan Jamur Kuping

1. Untuk mengetahui proses produksi dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping.
2. Untuk mengetahui analisa usaha produk dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping.
3. Untuk mengetahui strategi pemasaran produk dimsum roll sawi ayam dengan penambahan Jamur kuping.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) “Roll Sawi Ayam Dengan Penambahan Jamur Kuping” sebagai berikut :

1. Meningkatkan pemanfaatan sayuran sebagai produk dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping dengan tampilan dan nilai gizi yang lebih.
2. Untuk mengetahui analisa usaha produk dimsum roll sawi ayam dengan penambahan jamur kuping.
3. Membuka peluang usaha dalam skala industry rumah tangga hingga skala besar