

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Nugget merupakan produk olahan nugget yang biasanya dibuat dari bahan hewani, seperti daging ayam dan ikan, sedangkan nugget sayur adalah jenis nugget yang dibuat dari bahan nabati yaitu sayuran seperti jamur, wortel dan bayam dengan atau tanpa menggunakan daging. Salah satu bentuk nugget sayur yang merupakan produk inovasi adalah nugget sayur pelangi (RANGGET) yang menggunakan penambahn jamur tiram dan gluten pada bahan bakunya. Produk nugget sayur pelangi terdiri dari 3 lapisan warna berbeda, warna kuning mengandung kembang kol, warna oranye mengandung wortel dan warna hijau mengandung bayam.

Nugget sayur pelangi mempunyai beberapa kelebihan yaitu mengandung vitamin dan serat tinggi serta harganya relatif lebih murah dibanding dengan nugget ayam atau nugget ikan. Kandungan serat yang tinggi ini sangat baik untuk dikonsumsi anak-anak yang pada umumnya kurang menyukai sayuran segar, sehingga diharapkan dapat memenuhi kebutuhan nutrisi masyarakat. Produk ini juga sangat cocok untuk memenuhi kebutuhan protein dari kaum vegetarian. Sedangkan ditinjau dari segi harga, nugget sayur pelangi (RANGGET) lebih murah dengan harga Rp.7.500 perbungkus dengan berat 125 gr, dibanding dengan nugget sayur yang ada dipasaran yaitu berkisar antara Rp.17.000/ 250 gram – Rp.30.000/ 500 gram.

Berdasarkan kondisi tersebut maka nugget sayur pelangi ini mempunyai prospek ekonomi yang sangat baik, mengingat pangsa pasarnya yang luas dan berpeluang menjadi produk yang eksis dan disukai masyarakat. Untuk itu perlu dilakukan produksi nugget sayur pelangi (RANGGET) sebagai alternatif produk nugget yang ada dipasaran.

Namun pada pembuatan nugget sayur pelangi ini masih mempunyai beberapa permasalahan, diantara adalah teksturnya kurang kenyal, warna tidak cerah dan timbulnya citarasa langu yang khas dari jamur tiram. Untuk mengatasinya perlu dilakukan proses *blanching* pada sayuran agar menghasilkan

tekstur yang lunak, kenyal, kompak, berwarna cerah dan mengurangi flavor langu. Jamur tiram memiliki enzim *lipoksigenase* yang secara tidak langsung dapat mengkatalis reaksi oksidasi lemak yang dapat menghasilkan flavor langu (Prasetyo, 2017). Enzim merupakan senyawa protein yang dapat terdenaturasi ketika terkena suhu tinggi, sehingga perlakuan yang tepat adalah menggunakan proses *thermal* yaitu teknik *blanching* yang optimal. Adanya optimasi proses dalam produksi nugget sayur pelangi ini diharapkan produk bisa diterima dan disukai konsumen atau masyarakat.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Beberapa masalah yang timbul dan dapat menjadi masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Bagaimana teknik pembuatan nugget sayur pelangi (RANGGET) yang baik dan dapat diterima masyarakat?
2. Bagaimana memproduksi dan menghitung analisa kelayakan produksi nugget sayur pelangi (RANGGET)?
3. Bagaimana metode pemasaran yang cocok untuk produk nugget sayur pelangi (RANGGET)?

## **1.3 Alternatif Pemecahan Masalah**

Masalah yang telah dirumuskan dapat dipecahkan dengan alternatif pemecahan sebagai berikut:

1. Membuat produk nugget sayur pelangi (RANGGET) yang baik dan dapat diterima konsumen.
2. Memproduksi nugget sayur pelangi (RANGGET) dan menghitung analisa kelayakan produksi.
3. Memasarkan nugget sayur pelangi (RANGGET) secara langsung dan tidak langsung.

#### **1.4 Tujuan**

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Mengetahui cara pembuatan nugget sayur pelangi (RANGGET) yang baik dan dapat diterima konsumen.
2. Mengetahui cara produksi dan menghitung analisis kelayakan produksi nugget sayur pelangi (RANGGET).
3. Mengetahui cara memasarkan produk nugget sayur pelangi (RANGGET) dengan tepat.

#### **1.5 Manfaat**

Manfaat yang diharapkan melalui Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut :

1. Menghasilkan produk nugget dengan inovasi baru.
2. Meningkatkan nilai ekonomis sayuran.
3. Menjadi peluang usaha baru dalam memproduksi nugget berbahan dasar sayuran.