

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar yang sangat penting untuk mendukung kehidupan manusia, baik dari segi pertumbuhan, kesehatan maupun perkembangan. Konsumsi pangan yang beragam dan bergizi adalah kunci untuk memenuhi kebutuhan gizi yang seimbang, yang pada gilirannya dapat menjaga kesehatan tubuh, meningkatkan daya tahan tubuh, serta mendukung proses tumbuh kembang, terutama pada anak-anak (Rahmawati et al., 2024). Permasalahan di masyarakat yang cukup mengkhawatirkan adalah adanya penyakit stunting. Kekurangan gizi yang dialami oleh balita akan berakibat pada pertumbuhan yang kurang baik (Rustamji & Ismawati, 2021). Salah satu bahan pangan lokal yang berpotensi dikembangkan adalah tahu. Tahu merupakan produk olahan kedelai yang banyak dikonsumsi masyarakat karena harganya terjangkau, mudah diperoleh, serta mengandung protein nabati yang tinggi. Salah satu inovasi yang dapat dilakukan adalah mengolah tahu menjadi *Nugget* sebagai alternatif pangan praktis dan bergizi (Nadia et al., 2024).

Selain tahu, daun kelor (*Moringa oleifera*) merupakan tanaman yang kaya akan protein, vitamin, mineral, dan senyawa antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan. Meskipun mudah ditemukan di Indonesia, pemanfaatannya masih terbatas sebagai sayuran. Oleh karena itu, penggunaan ekstrak daun kelor sebagai bahan tambahan pada *Nugget* tahu diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi produk sekaligus memperluas pemanfaatan bahan pangan lokal (Ndukang et al., 2023).

Makanan siap saji yang sangat diminati oleh rumah tangga khususnya anak-anak adalah *Nugget*. Akan tetapi, *Nugget* olahan pabrik tidak selalu dapat menjamin kecukupan gizi yang dibutuhkan, khususnya bagi anak-anak, serta proses pengolahannya pun belum tentu terjamin higienitasnya (Aswita et al., 2025). Produk pangan dapat dilakukan melalui pengembangan *Nugget* berbahan dasar tahu dengan penambahan daun kelor. Kombinasi kedua bahan tersebut tidak hanya meningkatkan nilai gizi, tetapi juga menghasilkan produk yang memiliki

karakteristik sensori yang dapat diterima oleh konsumen. Penelitian (Ina et al., 2016) menunjukkan bahwa penambahan daun kelor pada *Nugget* tahu berpengaruh terhadap karakteristik kimia dan organoleptik produk, seperti kadar protein, vitamin C, kapasitas antioksidan, warna, dan cita rasa.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, maka rumusan masalah dalam proses produksi dan pemasaran *Nugget* Tahu dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) ini adalah:

1. Bagaimana proses produksi *Nugget* Tahu dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*)?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha produksi *Nugget* Tahu dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*)?
3. Bagaimana strategi pemasaran yang efektif untuk produk *Nugget* Tahu dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*)?

1.3 Tujuan

Berdasarkan uraian latar belakang dan rumusan masalah, maka rumusan masalah dalam proses produksi dan pemasaran *Nugget* Tahu dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) ini adalah:

1. Mengetahui proses produksi *Nugget* Tahu dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*).
2. Mengetahui perhitungan analisis kelayakan usaha produksi *Nugget* Tahu dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*).
3. Mengetahui strategi pemasaran yang efektif untuk produk *Nugget* Tahu dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*).

1.4 Manfaat

Berdasarkan uraian latar belakang, rumusan masalah dan tujuan, adapun manfaat yang diperoleh pada produksi dan pemasaran *Nugget* Tahu dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) ini adalah:

1. Memberikan alternatif inovasi produk pangan berbasis tahu dengan penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*).
2. Meningkatkan inovasi produk *Nugget* Tahu dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*).
3. Membuka peluang usaha dalam skala rumah tangga maupun skala besar.