

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di masa pandemi seperti ini, makanan ringan atau camilan banyak sekali dicari. Makanan ringan biasanya dikonsumsi diantara waktu makan utama. Makanan ringan sendiri disukai banyak kalangan yaitu anak – anak dan orang dewasa. Menurut jenisnya makanan ringan banyak beredar dipasaran adalah yang mengandung monosodium glutame (MSG), kalori, lemak dan zat – zat lain yang berbahaya (Unpad,2012).

Sekarang ini banyak sekali dijumpai makanan ringan dipasaran, salah satunya yaitu risoles dengan berbagai macam rasa. Risol umumnya diolah dengan lapisan kulitnya menggunakan tepung. Pemilihan bahan baku yang tepat dapat meningkatkan kandungan gizi dari risol. Pemilihan bahan baku didasarkan pada ketersediaan dan kandungan gizinya. Sayuran merupakan bahan pangan lokal yang ketersediaannya berlimpah dan mudah untuk dicari, sehingga untuk membuat risol menjadi makanan ringan yang sehat dengan menggunakan lapisan kulit luar risol dengan sayuran. Adapun penggolongan jenis sayuran yaitu terdapat sayuran batang, sayuran umbi, sayuran bunga, sayuran buah dan sayuran daun. Contoh dari sayuran daun sendiri adalah sawi.

Sawi merupakan tanaman hortikultura yang dapat memperbaiki dan memperlancar pencernaan. Hampir setiap orang gemar akan sawi karena rasanya segar dan banyak mengandung vitamin A, vitamin B dan sedikit vitamin C (Yuniarti et al., 2000). Terdapat beberapa jenis sawi yang umum dipasaran adalah pak coy, sawi putih, sawi hijau, kailan dan sawi pahit. Saat ini, kebutuhan akan sawi putih semakin lama semakin meningkat seiring dengan peningkatan populasi manusia dan manfaat mengkonsumsi bagi kesehatan (Yusun dkk,2018). Menurut Direktorat Jenderal Hortikultura produksi sawi pada tahun 2009 mencapai 562.838 ton, tahun 2012 sebesar 594.911 ton namun, pada tahun 2013 meningkat menjadi 600.949 ton.

Produksi sawi di Provinsi Gorontalo tahun 2009 sebesar 108 ton. Pada tahun 2010 turun menjadi sebesar 48 ton, dan kembali mengalami peningkatan pada tahun 2011 hanya 83 ton. Produktifitas sawi tahun 2012 adalah sebesar 55 ton/ha, tetapi pada tahun 2014 mengalami penurunan yakni hanya sebesar 6 ton/ha (BPS, 2014).

Sawi putih mengandung berbagai khasiat bagi kesehatan. Kandungan yang terdapat pada sawi putih adalah protein, lemak, karbohidrat, Ca, P, Fe, Vitamin A, Vitamin B, dan Vitamin C. Rukmana (1994) menyatakan sawi putih mempunyai nilai ekonomi tinggi setelah kubis crop, kubis bunga dan brokoli. Sawi putih memiliki nilai ekonomi tinggi maka dapat dilakukan inovasi sawi putih menjadi rol sawi yang memiliki jangka waktu lebih lama.

Sawi putih memiliki daun dan batang yang lebar dan juga berlapis – lapis. Hal itu bisa menjadi kelebihan dari sawi putih sendiri karena memiliki batang sekaligus daun yang lebar, dikarenakan dapat digunakan sebagai bahan penggulung pengganti adonan kulit dari risoles itu sendiri. Penggunaan dari sawi putih bisa digunakan secara maksimal tanpa membuang batang atau daun itu sendiri, sehingga penggunaannya dapat dikatakan efektif.

Berdasarkan uraian diatas dapat dihasilkan pemikiran untuk membuat olahan dari sawi menjadi rol sawi ayam. Saat ini hampir semua kalangan masyarakat sangat menyukai makanan yang memiliki cita rasa pedas. Salah satu ciri dari makanan Jawa Timur adalah cenderung memiliki rasa pedas (Unnes, 2018). Masyarakat Indonesia menganggap makanan tanpa adanya cita rasa pedas adalah sangat hambar. Untuk memenuhi peminat konsumen terhadap makanan pedas maka timbul pemikiran untuk membuat rol sawi ayam menjadi Rol sawi ayam hot jeletot untuk menarik peminat konsumen.

Rol sawi ayam hot jeletot merupakan sebuah inovasi produk baru yang berbahan dasar ayam yang dihaluskan dan wortel yang dipotong kecil – kecil kemudian dicampurkan menjadi sebuah adonan, tidak lupa dengan menambahkan cabai halus untuk menambah cita rasa pedas. Rol sawi ayam hot jeletot dibagian luar terdapat balutan sawi putih untuk menambah menjadi

komplis makanan sehat. Produk rol sawi ayam hot jeletot ini masih sangat jarang ditemukan dipasaran sehingga dapat berpeluang besar untuk diproduksi dan dipasarkan.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan rol sawi ayam hot jeletot adalah :

1. Bagaimana cara memproduksi rol sawi ayam hot jeletot yang dapat diterima baik oleh konsumen?
2. Apakah usaha rol sawi ayam hot jeletot menguntungkan secara ekonomi?
3. Bagaimana strategi pemasaran produksi rol sawi ayam hot jeletot yang baik?

1.3 Tujuan Program

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah didapatkan tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan rol sawi ayam hot jeletot adalah :

1. Mengetahui cara memproduksi rol sawi ayam hot jeletot yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui kelayakan usaha produksi rol sawi ayam hot jeletot.
3. Mengetahui strategi yang baik untuk memasarkan produk rol sawi ayam hot jeletot.

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Memberikan inovasi pada sawi putih menjadi rol sawi ayam hot jeletot.
2. Meningkatkan nilai guna dari sawi putih.
3. Membuka peluang munculnya wirausaha dalam proyek rol sawi ayam hot jeletot baik skala besar maupun skala industri rumah tangga.