

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tumbuhan kelor (*Moringa oleifera*) ialah salah satu jenis tumbuhan yang telah berkembang serta tumbuh di wilayah tropis seperti Indonesia. Kelor bisa tumbuh pada wilayah tropis serta subtropis pada seluruh jenis tanah. Tumbuhan kelor mempunyai beberapa kandungan yang bermanfaat, Satu yang paling menonjol dari kandungan tanaman kelor adalah antioksidan, terutama pada daunnya yang mengandung antioksidan yang tinggi. Namun belum banyak masyarakat khususnya daerah kencong yang mengetahui manfaat dan kandungan dari daun kelor.

Tuna adalah [ikan laut](#) yang terdiri dari beberapa [spesies](#) dari famili *Scombridae*, terutama *genus Thunnus*. Ikan tuna memiliki daging berwarna merah muda sampai merah tua. Ikan ini memiliki daerah penyebaran sangat luas bahkan hampir disemua daerah tropis maupun subtropis. Tercatat total produksi tuna mencapai 613.575 ton per tahun, yang didasarkan pada wilayah geografis yang meliputi dua samudera utama untuk penangkapan tuna yaitu Samudera Hindia dan Samudera Pasifik, serta Indonesia memiliki peranan penting untuk dunia perikanan baik dari sumber habitat tuna, dan juga Perdagangan (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2014). Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) Merupakan salah satu jenis ikan dengan kandungan protein tinggi dan lemak rendah. Mengandung 22,6-26.2g protein per 100g daging tuna. 0,2-2,7 g Lemak /100g daging. Selain itu, ikan tuna mengandung mineral, serat pangan, kalsium, fosfor, zat besi dan natrium, vitamin A (*retinol*), vitamin B (*tiamin, riboflavin, dan niasin*) (Brill et al, 2006).

Risoles merupakan makanan ringan yang berisi ragam sayuran, yang kemudian dilapisi dengan adonan tepung dan telur. Risoles dalam bahasa belanda disebut *risssole*, yaitu pastri berisi daging, umumnya daging cincang, dan sayuran yang dibungkus dadar kemudian digoreng setelah dilapisi putih telur dan tepung panir (Habsari, 2002). Dua jenis risoles yang dikenal di Indonesia yaitu risoles sayuran bercampur daging tumis dan risoles berisi ragout. Bentuk risoles ada yang persegi panjang dan ada juga yang berbentuk segitiga. Seiring dengan berkembangnya inovasi dan kreatif dalam kuliner, saat ini banyak ditemui risoles dengan berbagai macam varian isi yaitu, risoles berisi macaroni, sosis, daging ayam, daging sapi, keju, ikan, jamur, dan telur rebus.

Risoles kelor dengan isian ikan tuna merupakan sebuah inovasi produk yang memanfaatkan daun kelor sebagai campuran kulit dan daging tuna sebagai isiannya, serta dilengkapi dengan saos bangkok. Risoles ini dibuat dengan bahan dasar tepung terigu rendah protein dan ekstrak daun

kelor sebagai penambah nilai gizi sekaligus pewarna alami. Untuk isiannya ikan tuna di olah dengan cara dihaluskan kemudian ditumis. Berbeda dengan risoles lainnya, risoles kelor mempunyai warna hijau kekuningan, selain itu juga mengandung banyak manfaat karena kandungan dari daun kelor dan ikan tuna yang sangat baik bagi tubuh. Upaya yang perlu dilakukan untuk memperkenalkan produk risoles ini yaitu dengan melakukan pemasaran langsung maupun tidak langsung.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk menghasilkan inovasi baru yaitu membuat risoles kelor dengan isian ikan tuna yang mempunyai nilai gizi tinggi. Inovasi ini juga dapat meningkatkan nilai guna dari daun kelor serta menambah nilai eksistensi risoles. Sasaran konsumen untuk risoles kelor dengan isian ikan tuna tidak terbatas, dapat dikonsumsi siapa, kapan, dan dimana saja. Banyaknya pedagang risoles khususnya wilayah Kabupaten Jember tidak ditemukan risoles kulit kelor dengan isian ikan tuna, dengan demikian risoles ini sangat berpeluang untuk dipasarkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana teknik pembuatan risoles kelor dengan isian ikan tuna yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana usaha untuk pemasaran risoles kelor dengan isian ikan tuna serta meningkatkan kelayakan produksi?
3. Bagaimana strategi pemasaran yang baik untuk produk Risoles Kelor dengan Isian Ikan Tuna?
4. Bagaimana daya terima konsumen terhadap usaha pemasaran risoles kelor dengan isian ikan tuna?

1.3 Tujuan

Tujuan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Mengetahui teknik pembuatan risoles kelor dengan isian ikan tuna yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Menganalisis kelayakan usaha risoles kelor dengan isian ikan tuna.

3. Mengetahui strategi yang sesuai untuk memasarkan produk risoles kelor dengan isian ikan tuna.
4. Mengetahui cara menganalisis daya terima konsumen terhadap usaha pemasaran risoles kelor dengan isian ikan tuna.

1.4 Manfaat

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

1. Meningkatkan nilai ekonomis Risoles.
2. Meningkatkan nilai guna dari daun kelor.
3. Memberikan inovasi terhadap produk risoles kelor dengan isian ikan tuna.
4. Membuka peluang munculnya wirausaha dalam proyek usaha risoles kelor dengan isian ikan tuna baik skala besar maupun industri rumah tangga