

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu olahan pangan yang bisa menaikkan gizi terhadap output olahannya yaitu nugget, hal ini dikarenakan pada proses pengolahannya yang memadukan bahan pangan yang beragam. Dasar pemilihan jenis bahan yang dipakai untuk bahan pembuatan olahan nugget ini yaitu pengabungan antara bahan pangan hewani dan bahan pangan nabati yang harganya terjangkau, pengolahan nugget sayur membutuhkan ketrampilan khusus, tetapi produk olahan jenis ini mempunyai gizi yang relatif tinggi, untuk dikonsumsi semua kalangan.

Nugget merupakan salah satu bentuk produk olahan dengan bahan baku daging yang dicampur dengan tepung dan bahan sejenisnya kemudian dicetak, direbus dan digoreng sampai matang. Nugget olahan yang mempunyai gizi tinggi dikarenakan bahan yang terbuat dari daging ayam, daging sapi dan daging ikan. Nugget memiliki bentuk yang beraneka seperti kotak, lonjong, maupun persegi (Bintoro, 2014). Selama ini nugget yang dijual dipasaran berasal dari bahan hewani yaitu daging ayam, daging sapi dan daging ikan saja. Salah satu alternatif untuk mengganti daging ayam dan daging sapi yaitu daging udang.

Udang merupakan sumber protein hewani yang bermutu tinggi, serta menjadi komoditi perikanan yang potensial untuk menggantikan ekspor komoditi migas Indonesia. Udang resmi diizinkan masuk ke Indonesia melalui SK menteri kelautan dan perikanan RI nomor 41 Udang adalah salah satu sumber protein hewani yang kaya nutrisi. Udang kaya akan vitamin dan mineral yang penting bagi tubuh. Kandungan vitamin yang paling tinggi yaitu vitamin yang membantu penyerapan kalsium dan pembantu pembentukan tulang (Nengsih, 2015). Udang merupakan jenis hewan yang digemari oleh semua orang, alasan udang digemari oleh masyarakat yaitu cita rasa yang gurih dan mempunyai cita rasa yang khas dan mudah diolah menjadi berbagai macam menu makanan sehari – hari.

Nugget udang sayur merupakan inovasi produk baru yang masih belum dikenal oleh masyarakat umum. Nugget udang sayur selain menjadi inovasi produk baru, produk ini juga bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi

masyarakat. usaha dalam meningkatkan nilai ekonomi tersebut dengan cara mengolah menjadi nugget udang dan mempertahankan kualitas cita rasa, agar mengetahui usaha tersebut sejauh mana maka perlu dilakukan suatu analisis agar diketahui apakah produk ini layak atau tidak layak diusahakan dengan analisa *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan *Return On Investment* (ROI).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dalam latar belakang maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan antara lain:

1. Bagaimana proses produksi Nugget Udang Sayur di Desa Bangsal Kecamatan Pesantren Kota Kediri?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha Nugget Udang Sayur di Desa Bangsal Kecamatan Pesantren Kota Kediri?
3. Bagaimana bauran pemasaran usaha Nugget Udang Sayur di Desa Bangsal Kecamatan Pesantren Kota Kediri?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini sesuai dengan latar belakang dan rumusan masalah yang telah disusun antara lain:

1. Dapat melakukan proses produksi Nugget Udang Sayur di Desa Bangsal Kecamatan Pesantren Kota Kediri.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha dengan menggunakan *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C RATIO) dan *Return On Investment* (ROI) pada usaha Nugget Udang Sayur di Desa Bangsal Kecamatan Pesantren Kota Kediri.
3. Dapat melakukan kegiatan pemasaran usaha Nugget Udang Sayur di Desa Bangsal Kecamatan Pesantren Kota Kediri.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini antara lain :

1. Dapat meningkatkan nilai ekonomis masyarakat.
2. Dapat menambah pengetahuan tentang usaha produksi nugget udang sayur.
3. Memberikan wawasan bagi mahasiswa dan menciptakan lapangan baru.