

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cireng yaitu makanan ringan tradisional dari Sunda yang pada umumnya terbuat dari adonan tepung tapioka, tepung terigu, bawang merah, bawang putih, garam dan air. Pada umumnya cireng merupakan snack yang memiliki tekstur kenyal dan harus digoreng terlebih dahulu sebelum dikonsumsi. Untuk memperbaiki cita rasa dan ketertarikan konsumen pada produk cireng, para pengusaha cireng telah melakukan banyak cara untuk menjadikan cireng yang bervariasi dan banyak yang di modifikasi, seperti disubstitusi dengan bahan lain dan dimodifikasi seperti diberi isi didalamnya. Cireng sangat digemari dikalangan masyarakat di Indonesia. Cireng merupakan makanan ringan memiliki rasa yang gurih dan tidak membosankan, sehingga sangat populer di Indonesia.

Daun kelor (*Moringa oleifera lam*) mengandung lebih dari 90 nutrisi dan 46 jenis antioksidan. Selain itu, ada lebih dari 46 antioksidan dan 36 senyawa antiinflamasi yang terbentuk secara alami. Itulah sebabnya kelor disebut sebagai sumber antioksidan alami terbaik. Kelor juga merupakan sumber serat terbaik, bahkan memiliki kandungan beta karoten 4 kali lipat lebih besar dari wortel. Selain itu, kelor juga mengandung minyak omega-3 dan klorofil (Mardiana, 2013). Aroma yang dimiliki daun kelor agak langu, namun aroma akan berkurang ketika dipetik dan dicuci bersih lalu disimpan pada suhu ruang 30°C sampai 32 °C (Kurniasih, 2013). Bau langu daun kelor dikarenakan terdapat enzim protease di dalam daun kelor. Blanching dapat mengurangi bau langu pada daun kelor, karena blanching dapat menginaktifkan enzim.

Daging ayam merupakan hasil dari hewan ternak yaitu ayam. Daging ayam memiliki beberapa kandungan gizi yang tinggi, terutama kandungan pada protein. Daging ayam seperti makanan pokok sehari – hari dikalangan masyarakat. Harga daging ayam lebih murah dibandingkan dengan daging hasil olah hewan ternak

yang lain, sehingga daging ayam mudah didapatkan karena banyak dijual di pasar – pasar yang ada di Indonesia.

Cireng isi daging ayam dengan substitusi daun kelor ini dapat memberikan efek yang tinggi pada gizi anak. Dengan inisiatif cireng isi daging ayam substitusi daun kelor ini dapat menarik perhatian masyarakat, apalagi bagi anak-anak dan orang dewasa yang tidak menyukai sayuran, dapat mengkonsumsi cireng ini. Karena cireng merupakan makanan ringan yang banyak digemari oleh anak-anak dan orang dewasa, selain itu kandungan gizi yang tinggi pada daun kelor juga dapat memberikan perubahan gizi pada masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah:

1. Bagaimana teknik pembuatan Cireng Isi Daging Ayam Dengan Substitusi Daun Kelor yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana mengetahui hasil analisa biaya proses produksi dan kelayakan usaha produksi Cireng Isi Daging Ayam Dengan Substitusi Daun Kelor?
3. Bagaimana cara menerapkan strategi pemasaran pada proses produksi Cireng Isi Daging Ayam Dengan Substitusi Daun Kelor?

1.3 Tujuan

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

1. Mengetahui pembuatan Cireng Isi Daging Ayam Dengan Substitusi Daun Kelor yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Menghitung analisa biaya produksi Cireng Isi Daging Ayam Dengan Substitusi Daun Kelor dan mendapatkan kelayakan usaha produksi Cireng Isi Daging Ayam Dengan Substitusi Daun Kelor.
3. Memasarkan produk Cireng Isi Daging Ayam Dengan Substitusi Daun Kelor dengan cara yang mudah diterima konsumen.

1.4 Manfaat

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

1. Menghasilkan cireng inovasi baru yang akan digemari dikalangan masyarakat.
2. Membuka peluang munculnya wirausaha baru dalam memproduksi Cireng Isi Daging Ayam Dengan Substitusi Daun Kelor.
3. Meningkatkan nilai ekonomis daun kelor.
4. Menambah nilai jual yang tinggi pada produk cireng.
5. Memberikan nilai gizi lebih pada produk Cireng Isi Daging Ayam Dengan Substitusi Daun Kelor.