

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging ayam merupakan salah satu bahan pangan dengan kandungan gizi yang tinggi dan bercita rasa baik, serta mudah didapatkan dalam bentuk segar (Wijayanti dkk, 2013). Masyarakat cenderung mengonsumsi daging ayam sebagai bahan pangan dengan sumber protein dibanding dengan daging yang lainnya. Daging ayam broiler adalah salah satu bahan pangan berprotein asal ternak yang memiliki harga cenderung lebih murah daripada daging kambing dan sapi yang juga merupakan bahan pangan berprotein asal ternak (Rahmad, 2017). Kebutuhan konsumsi masyarakat terhadap daging ayam tersebut didukung dengan produksi daging ayam pedaging atau broiler yang melimpah, khususnya di Jawa Timur. Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2020 mencatat total produksi daging ayam pedaging di Jawa Timur sendiri mencapai 474.868,84 ton. Selain itu, tiap 100 gram daging ayam kaya akan kandungan gizi seperti, protein sebesar 18,20 gram, lemak sebesar 25 gram, serta kalori sebesar 404 kkal (Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan, 2010 *dalam* Wijayanti dkk, 2013). Berdasarkan data tersebut, diperlukan adanya pengoptimalisasi dan diversifikasi pengolahan daging ayam lebih lanjut.

Wortel segar mengandung air, protein, karbohidrat, lemak, serat, abu, zat anti kanker, gula alamiah, pektin, glutanion, serta asam lemak tak jenuh (Dalimartha, 2005). Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2018 mencatat bahwa produksi wortel di Jawa Timur totalnya mencapai 94.447 ton. Upaya diversifikasi dan pemanfaatan sayuran wortel tersebut perlu dilakukan berdasarkan ketersediaan wortel yang cukup melimpah, sehingga sayuran wortel tersebut tidak terbuang sia-sia karena cepatnya proses pembusukan.

Bakso merupakan produk olahan daging yang telah dikenal masyarakat sebagai makanan yang enak dan bergizi dengan harga murah serta terjangkau. Berdasarkan Standar Nasional Indonesia (2008) *dalam* Aprita dkk (2020) bakso daging ayam adalah produk makanan berbentuk bulat yang dihasilkan dari

campuran daging ternak dengan kadar daging tidak kurang dari 50%, serta mendapat tambahan pati, sereal, sayuran, umbi-umbian dengan atau tanpa Bahan Tambahan Makanan (BTM) yang telah diizinkan. Proses pembuatan bakso dimulai dari penggilingan daging, kemudian dicampur dengan tepung tapioka, garam dan bumbu-bumbu lainnya. Mutu bakso ditentukan oleh perbandingan bahan baku daging dan tepung yang digunakan serta bahan tambahan lainnya (Amrullah M. , 2017). Bakso sendiri memiliki kandungan nutrisi yang tinggi yang dapat menjadi media yang baik untuk pertumbuhan mikroorganisme yang dapat menyebabkan kerusakan dan menyebabkan umur simpannya menjadi lebih pendek (Ismail dkk, 2016).

Pencegahan kerusakan pada bakso dapat dilakukan dengan proses lanjutan seperti mengolahnya menjadi makanan ringan seperti bakso goreng atau biasa dikenal dengan sebutan *basreng*. Makanan ini merupakan makanan ringan khas Sunda yang biasanya terbuat dari bakso ikan yang diiris tipis, kemudian digoreng. Pada umumnya *basreng* disajikan dengan variasi bumbu yang asin dan pedas. Inovasi penggunaan daging ayam dan campuran sayuran wortel pada bakso goreng ini diharapkan dapat sebagai alternatif makanan ringan yang menyehatkan karena daging ayam dan wortel kaya kandungan gizi.

Pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini dilakukan dengan inovasi bakso goreng dengan bahan baku daging ayam serta penambahan sayuran wortel yang dapat menjadi daya tarik terhadap konsumen dikarenakan penggunaan bahan baku yang menyehatkan serta berbeda dari yang dijumpai di pasaran. Inovasi ini juga dilakukan dengan harapan bisa mengoptimalkan olahan daging ayam dan sayuran wortel.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa permasalahan yang dijadikan objek dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Bagaimana proses pengolahan bakso goreng ayam dengan penambahan wortel?
2. Bagaimana sifat organoleptik dari produk bakso goreng ayam dengan penambahan wortel?
3. Bagaimana analisa studi kelayan usaha produk bakso goreng ayam dengan penambahan wortel?
4. Bagaimana strategi pemasaran produk bakso goreng ayam dengan penambahan wortel?

1.3 Tujuan

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

1. Mengetahui proses pengolahan bakso goreng ayam dengan penambahan wortel
2. Mengetahui sifat organoleptik dari produk bakso goreng ayam dengan penambahan wortel
3. Mengetahui analisa studi kelayan usaha produk bakso goreng ayam dengan penambahan wortel
4. Mengetahui strategi pemasaran produk bakso goreng ayam dengan penambahan wortel

1.4 Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Memberikan inovasi baru produk bakso goreng yang sudah ada
2. Meningkatkan nilai ekonomi dalam rangka memodifikasi bakso goreng agar lebih diminati masyarakat
3. Membuka peluang munculnya wirausaha dalam produk bakso goreng ayam dengan penambahan wortel