

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sayuran merupakan sumber makanan yang mengandung gizi yang tinggi dan sehat. Sayuran penting bagi kesehatan, karena dapat memberikan efek tenaga untuk melakukan kegiatan sehari-hari, seperti wortel, bayam, seledri dan brokoli yang diperlukan. Untuk meningkatkan kegemaran makan sayuran diperlukan suatu tindakan mengolahnya menjadi produk berupa campuran dari nugget.

Nugget adalah suatu produk olahan beku dari daging giling yang dicetak atau dipotong dan dilapisi dengan tepung berbumbu (*battered and breaded*). Nugget juga merupakan produk yang mempunyai daya simpan yang cukup lama karena penyimpanannya di dalam *freezer*. Nugget pada umumnya berupa terbuat dari daging ayam. *Chicken Nugget* merupakan salah satu produk olahan dari hasil peternakan ayam yang memiliki gizi baik serta harga yang terjangkau daripada dari daging sapi. Kandungan gizi pada nugget ayam terdiri dari protein, lemak, karbohidrat dan mineral. Pada pembuatan nugget ayam ini ada beberapa sayuran yang ditambahkan yaitu, seledri, bayam, brokoli, wortel. Pada pengolahan nugget ayam umumnya menggunakan bahan yaitu daging ayam tanpa kulit dan tulang, tepung terigu sebagai bahan pengikat, air es, bumbu-bumbu, telur dan tepung panit atau roti sebagai baluran.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) merupakan salah satu kegiatan pengaplikasian ilmu yang didapatkan selama kuliah menjadi sebuah kegiatan kemandirian dengan menerapkan konsep manajemen dengan kemampuan yang dimiliki. Dalam pelaksanaan proyek usaha mandiri ini meliputi perencanaan, manajemen, uji coba produk dan pemasaran produk. Dengan ini diperoleh inovasi baru yaitu pembuatan nugget ayam dengan penambahan sayur.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, terdapat beberapa masalah yang timbul dalam proyek usaha mandiri sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan nugget ayam dengan penambahan sayuran?
2. Bagaimana biaya produksi dan pemasaran nugget ayam dengan penambahan sayuran?
3. Bagaimana pengaruh nugget ayam dengan penambahan sayuran terhadap sifat organoleptiknya?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) sebagai berikut :

1. Mengetahui proses pembuatan nugget ayam dengan penambahan sayuran.
2. Mengetahui biaya produksi dan pemasaran nugget ayam dengan penambahan sayuran.
3. Mengetahui pengaruh nugget ayam dengan penambahan sayuran terhadap sifat organoleptiknya.

1.4 Manfaat

Manfaat dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini sebagai berikut :

1. Memanfaatkan daun seledri, brokoli, wortel dan beberapa sayuran lainnya sebagai bahan tambahan nugget ayam.
2. Lebih ekonomis.
3. Meningkatkan nilai tambah produk nugget ayam.
4. Meningkatkan jiwa kewirausahaan kepada mahasiswa khususnya dibidang industri pangan.
5. Menghasilkan produk nugget dengan inovasi baru.
6. Meningkatkan daya minat memakan sayuran terutama pada anak kecil yang tidak suka makan sayuran.