

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Indonesia memiliki berbagai jenis makanan tradisional yang tersebar di setiap daerah dan memiliki ciri khasnya masing-masing mulai dari nasi, sayuran, lauk, hingga jajanan tradisional. Menurut Priyatmono (2017) makanan tradisional adalah makanan yang berkembang di tengah kehidupan masyarakat Indonesia dari berbagai generasi yang sesuai dengan kearifan lokal, tidak bertentangan dengan keyakinan agama masyarakat lokal dan terbuat dari berbagai bahan atau rempah yang tersedia di pasar lokal. Sedangkan jajanan tradisional merupakan salah satu dari bagian makanan tradisional. Jajanan tradisional biasanya dijual di pasar tradisional, pedagang kaki lima, dan toko kelontong kecil. Jajanan tradisional sendiri terdiri dari berbagai jenis dan bentuk diantaranya gethuk, klepon, wingko, lumpia, cenil dan risoles.

Risoles merupakan jajanan tradisional yang digemari oleh berbagai kalangan masyarakat mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Menurut survei yang dilakukan di pasar risoles merupakan salah satu produk yang cepat terjual habis dikarenakan minat beli konsumen terhadap risoles yang cukup tinggi. Selain itu ketersediaan produk risoles di pasar tidak sebanyak jajanan yang lain dikarenakan proses pembuatannya yang rumit. Pada umumnya risoles terbuat dari adonan tepung terigu, telur, susu dan mentega yang berisi daging ayam, kentang dan wortel. Namun seiring perkembangan jaman mulai banyak dilakukan inovasi-inovasi pangan untuk memunculkan suatu produk makanan yang lebih menarik salah satunya adalah risoles ikan mujair.

Ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*) adalah salah satu jenis ikan konsumsi air tawar yang disukai berbagai masyarakat. Ikan mujair termasuk jenis ikan yang mudah dibudidayakan dan mudah dibeli karena memiliki harga yang murah. Meskipun memiliki harga yang murah ikan mujair memiliki kandungan gizi yang tinggi. Menurut Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI ikan mujair segar per 100 gram mengandung 18,7 gram protein. Angka tersebut sedikit lebih

besar jika dibandingkan protein pada daging ayam yang sebesar 18,2 gram per 100 gram. Meskipun memiliki kandungan gizi yang besar namun pemanfaatan ikan mujair masih tergolong sedikit. Oleh karena kandungan gizinya yang tinggi dan kurangnya pemanfaatan ikan mujair maka perlu dilakukan suatu inovasi, salah satunya dengan pembuatan produk risoles ikan mujair.

### **1.2 Rumusan Masalah**

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan risoles ikan mujair adalah:

1. Bagaimana teknik pembuatan risoles ikan mujair yang dapat diterima konsumen?
2. Bagaimana menghitung analisa ekonomi proses produksi risoles ikan mujair?
3. Bagaimana cara pemasaran risoles ikan mujair yang dapat diterima oleh konsumen?

### **1.3 Tujuan Program**

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

1. Memperoleh prosedur pembuatan risoles ikan mujair yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui cara perhitungan analisa dan kelayakan usaha produksi risoles ikan mujair yang menguntungkan.
3. Mengetahui strategi pemasaran yang tepat untuk produk risoles ikan mujair yang menguntungkan.

### **1.4 Manfaat Program**

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

1. Memberikan inovasi baru risoles yang ada di pasaran.
2. Meningkatkan nilai ekonomis ikan mujair.
3. Membuka peluang usaha baru produk risoles ikan mujair berskala industri rumah tangga hingga skala besar.