

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Gaya hidup sehat dengan slogan “*Back to Nature*” telah menjadi tren baru masyarakat dunia pada abad ke-21. Orang semakin sadar bahwa penggunaan bahan-bahan kimia non alami seperti pupuk dan pestisida kimia sintetis dalam produksi pertanian ternyata menimbulkan efek negatif terhadap kesehatan manusia dan lingkungan. Saat ini masyarakat sudah mulai sadar terhadap pola hidup sehat. Salah satu gaya hidup sehat adalah mulai beralih mengonsumsi tanaman non organik menjadi tanaman organik. Tanaman organik dapat menjamin kesehatan konsumen karena dalam proses budidayanya tidak menggunakan pestisida dan bahan kimia sintetis (Wijaya 2013).

Menurut Rahimah (2018) salah satu manfaat mengonsumsi hasil tanaman organik adalah lebih sehat dan kaya nutrisi. Kandungan vitamin dan mineral pada sayuran organik lebih tinggi daripada kandungan vitamin dan mineral dari sayuran yang bukan organik. Makanan organik mengandung antioksidan lebih tinggi dan asam lemak tidak sehat lebih sedikit. Menurut data *Association of Primary Care Groups and Trust* (APCGT) pangan organik mengandung 21 macam nutrelin lebih tinggi dibanding non organik. Beberapa diantaranya kandungan vitamin C 27% lebih tinggi; magnesium 29%; zat besi 21%; dan fosfor 14% lebih tinggi daripada konvensional. Masalah-masalah pencernaan seperti sembelit, mual, dan diare, yang diakibatkan oleh makanan dapat diselesaikan apabila rutin mengonsumsi tanaman organik. Sayur organik memiliki banyak manfaat sehingga dicari oleh masyarakat. Salah satu perusahaan di bidang pertanian yang menjalankan budidaya sayur organik adalah Kurnia Kitri Ayu Farm. Perusahaan ini terletak di Kota Malang, Jawa Timur. Adapun jumlah produksi sayur organik Kurnia Kitri Ayu Farm dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Jumlah produksi sayur organik Kurnia Kitri Ayu Farm

No	Komoditas	Jumlah produksi (Kg)	
		2018	2019
1	Bayam hijau	950,00	991,00
2	Bayam merah	1023,00	1023,00
3	Sawi daging	231,00	224,40
4	Sawi <i>caisim</i>	1683,00	1717,20

Sumber : Kurnia Kitri Ayu Farm (2019)

Berdasarkan Tabel 1, jumlah produksi sayur sawi dan bayam pada tahun 2018 hingga tahun 2019 mengalami peningkatan, jenis sayur tersebut merupakan fokus utama dari beberapa tanaman organik yang ditanam dan dikembangkan oleh perusahaan karena pada saat panen, sayur tersebut pasti ada dan jumlah permintaan pada supermarket dan bubur bayi cukup tinggi, peningkatan jumlah produksi menandakan permintaan terhadap sayur juga naik. Kurnia Kitri Ayu Farm harus menjaga kualitas, kuantitas dan kontinuitas produk sayur guna memenuhi kebutuhan pasar yang menginginkan sayur segar. Produk sayur segar



dapat dihasilkan dengan menyortir sayur secara teliti sehingga sayur dengan kualitas rendah atau *grade C* dapat dipisahkan melalui proses tersebut. Sayur sawi dan bayam dengan kualitas bagus atau *grade A* memiliki ciri-ciri yakni jumlah daun berlubang sebanyak 5%, panjang batang 25 cm, dan batang tidak patah. Untuk kualitas sedang atau *grade B* memiliki ciri-ciri yakni jumlah daun berlubang sebanyak 15%, panjang batang 20 cm, dan batang tidak patah. Sedangkan sayur dengan kualitas rendah/*grade C* memiliki ciri-ciri yakni jumlah daun yang berlubang 50%, memiliki panjang 15 cm, dan beberapa batang tanaman patah. Sayur dengan kualitas rendah ini memiliki jumlah cukup banyak yaitu 23 kg per minggu dari jumlah hasil panen yang mana 78 kg per minggu. Banyaknya jumlah sayur sawi dan bayam tipe *grade C* dapat dijadikan peluang usaha guna meningkatkan pendapatan perusahaan dengan membuat produk olahan.

Berdasarkan survei pasar yang dilakukan, olahan sayur yang banyak diminati oleh masyarakat umum adalah *nugget*. Dari 73 responden, persentase responden yang memilih olahan sayur menjadi *nugget* adalah 71%, sedangkan untuk olahan lain sebanyak 29%. Data tersebut dapat dilihat pada Lampiran 1, sehingga sayur dengan kualitas rendah atau *grade C* yang terdapat pada Kurnia Kiti Ayu Farm akan diolah menjadi menu olahan *nugget*.

Nugget merupakan makanan cepat saji yang mudah untuk dibuat dan dapat bertahan lama apabila disimpan pada suhu dingin. Menurut Mulyadi (2019) pasar untuk bisnis *nugget* masih sangat besar, bahkan dalam jangka panjang pasar *nugget* masih akan bertahan dan tumbuh. Menurut (Rujiah *et al.* 2013) selama ini *nugget* yang dijual dipasaran berasal dari bahan baku hewani seperti ikan, daging ayam, maupun udang. *Nugget* yang diolah dari bahan baku ikan biasanya dikenal dengan sebutan *nugget* ikan, *nugget* yang diolah dari bahan baku daging ayam biasanya dikenal dengan sebutan *nugget* ayam dan *nugget* yang diolah dari bahan baku udang biasanya dikenal dengan sebutan *nugget* udang. *Nugget* juga dapat diolah dari bahan baku sayur. Menurut (Rujiah *et al.* 2013) *nugget* yang diolah dari bahan baku sayuran memiliki kandungan gizi yang tinggi, aman dikonsumsi oleh masyarakat dan hampir semua kalangan dari berbagai usia menyukai makanan jenis *nugget*. *Nugget* sayur merupakan solusi bagi orang yang kurang tertarik mengonsumsi sayuran. Jenis sayur yang dapat digunakan dalam proses pembuatan *nugget* sayur salah satunya adalah sayur sawi dan bayam. Menurut (Herlina dan Supriati 2010) kandungan gizi yang terdapat pada sayur sawi yaitu vitamin A, vitamin B, vitamin B2, vitamin B6, vitamin C, kalium, fosfor, tembaga, magnesium, zat besi dan yang dapat membantu sistem pencernaan. Sedangkan pada sayur bayam terdapat protein, lemak, karbohidrat, zat besi, kalium, kalsium, amarantin, rutin, purin, klorofil, fitohormon, serta vitamin A, B, dan C yang dapat membantu meningkatkan kerja ginjal, melancarkan pencernaan, dan mencegah pengeroposan tulang.

Nugget sayur juga dapat dijadikan alternatif pilihan untuk mahasiswa dan pekerja yang tinggal di daerah kos sebagai lauk yang tahan lama apabila disimpan pada suhu dingin. Walaupun *nugget* sayur termasuk makanan cepat saji, namun produk ini aman untuk dikonsumsi.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengemukakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.