

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Menurut Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember Tahun 2019, produksi tanaman jamur pada tahun 2018 mencapai angka 83.151 kwintal. Angka tersebut merupakan hasil panen tertinggi ke 4 dari produksi tanaman sayuran dan buah - buahan yang berada di Kabupaten Jember. Hal tersebut menandakan bahwa jamur di Kabupaten Jember terdapat banyak dan mudah dicari dipasaran. Kelor di Kabupaten Jember banyak tumbuh di daerah pekarangan - pekarangan rumah maupun di kebun. Kelor sendiri memiliki kandungan sebagai berikut :

Tabel 1.1 Kandungan Pada Kelor

Kandungan Gizi Tanaman Kelor ( <i>Moringa oleifera</i> ) (per 100 g) <b>Komposisi</b>	<b>Daun</b>	<b>Serbuk</b>
Kadar air (%)	75,0	7,5
Protein (g)	6,7	27,1
Lemak (g)	1,7	2,3
Karbohidrat (g)	13,4	38,2
Minerals (g)	2,3	-
Fe (mg)	7	28,2
Vitamin A-B carotene (mg)	6,8	16,3
Vitamin B1-thiamin (mg)	0,21	2,64
Vitamin B2-riboflavin (mg)	0,05	20,5
Lysine (g/16g N) (%)	4,3	1,32
Tryptophan (g/16g N) (%)	1,9	0,43
Phenylalanine (g/16g N) (%)	6,4	1,39
Methionine (g/16g N) (%)	2,0	0,35
Threonine (g/16g N) (%)	4,9	1,19
Leucine (g/16g N) (%)	9,3	1,95
Isoleucine (g/16g N) (%)	6,3	0,83
Valine (g/16g N) (%)	7,1	1,06

Sumber : Melo (2013)

Daun kelor merupakan salah satu bagian dari tanaman kelor yang telah banyak diteliti kandungan gizi dan kegunaannya. Daun kelor sangat kaya akan nutrisi, diantaranya kalsium, besi, protein, vitamin A, vitamin B dan vitamin C, daun kelor mengandung zat besi lebih tinggi dari pada sayuran lainnya yaitu sebesar 17,2 mg/100 g (Yameogo *et al.* 2011). Menurut Badan Statistik Kabupaten Jember Tahun 2019, produksi udang 2018 mencapai angka 286.87 ton.

Angka tersebut menandakan bahwa udang mudah untuk dicari di Kabupaten Jember.

Nugget merupakan salah satu jenis makanan yang dibuat dengan menggunakan bahan daging atau sayuran. Sajian nugget biasa disajikan dalam kemasan yang praktis sehingga bisa diolah kapanpun. Makanan praktis yang bernama nugget ini memang memiliki banyak penggemar terutama di daerah Jember. Mulai anak-anak hingga orang tua menggemari nugget sebagai salah satu makanan favorit. Tingginya penggemar nugget di Kota Jember menjadikan sebuah peluang bisnis yang menguntungkan. Bisnis nugget mudah dijalankan dengan pangsa pasar yang luas. Pada umumnya nugget menggunakan bahan baku utama daging ayam atau daging sapi. Sehingga untuk nugget berinovasi vegetarian yang tidak menggunakan bahan baku utama daging masih belum banyak dikenal oleh masyarakat Jember. Nugget jamur tiram dengan substitusi tepung daun kelor dan udang menjadi salah satu ide inovasi pada produk nugget yang akan diperkenalkan dan dipasarkan pada masyarakat khususnya daerah Jember. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan Kumalasari (2016), mengenai Perencanaan Strategi Promosi Nugget Melalui Analisis SWOT Pada Bisnis Delicy (Nugget). Analisis SWOT berada pada posisi kuadran dua yang menggunakan strategi diversifikasi atau strategi ST yaitu dengan melakukan inovasi produk baru nugget.

Nugget yang akan dibuat dengan tambahan bahan jamur tiram, udang dan tepung daun kelor pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) memiliki keunggulan dari produk nugget lainnya. Diantaranya harga yang terjangkau, sehat, tekstur kenyal, bahan baku utama jamur tiram sehingga tanpa daging. Dalam pelaksanaannya meliputi perencanaan, manajemen, uji coba produk dan pemasaran. Dengan diperoleh inovasi baru yaitu penambahan tepung daun kelor dan udang pada nugget jamur untuk meningkatkan nilai tambah produk, memanfaatkan tanaman kelor yang melimpah di daerah Jember.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Beberapa masalah yang timbul dan dapat menjadi masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Bagaimana analisa ekonomi produksi nugget jamur dengan penambahan tepung daun kelor dan udang?
2. Bagaimana memproduksi nugget jamur dengan penambahan tepung daun kelor dan udang secara ekonomis ?
3. Bagaimana teknik pemasaran produk nugget jamur dengan penambahan tepung daun kelor dan udang?

### **1.3 Tujuan**

Adapun tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah :

1. Mengetahui proses pembuatan nugget jamur dengan penambahan tepung daun kelor dan udang.
2. Mengetahui analisis biaya produksi dan pemasaran nugget jamur dengan penambahan tepung daun kelor dan udang.
3. Mengetahui pengaruh penambahan tepung daun kelor dan udang terhadap sifat organoleptik nugget jamur.

### **1.4 Manfaat**

Manfaat dari kegiatan ini adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan jiwa kewirausahaan kepada para mahasiswa dibidang produksi pangan/industri pangan.
2. Meningkatkan pemanfaatan daun kelor dan udang pada pembuatan nugget jamur.
3. Menciptakan inovasi baru produk nugget.