

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Daging ayam dan jamur tiram sebagai komoditas hasil pertanian pada umumnya, bersifat mudah rusak akibat aktivitas kimia dan biologis. Untuk menangani masalah tersebut, diperlukan pengolahan lebih lanjut untuk memperpanjang umur simpan dan mempertahankan mutu serta meningkatkan nilai tambah. Pengolahan daging ayam dan jamur tiram biasanya secara terpisah, daging ayam biasanya hanya digoreng atau dibakar, sedangkan pengolahan jamur tiram dapat dijadikan sayuran tumis, kripih dan sayur bening. Untuk meningkatkan nilai ekonomis dilakukan penganekaragaman produk dengan memadukan antara bahan daging ayam dan jamur tiram diolah menjadi produk setengah jadi yaitu bakso.

Bakso merupakan salah satu produk olahan daging yang dikenal dan digemari oleh semua lapisan masyarakat. Bahan baku pembuatan bakso dapat berasal dari berbagai daging jenis ternak, antara lain, sapi, ayam, dan ikan. Jenis bakso yang banyak ditemukan dipasar adalah bakso daging sapi dan bakso daging ayam.

Daging ayam memiliki potensi untuk diolah menjadi bakso karena daging ayam menjadi salah satu penyumbang protein yang banyak dikonsumsi masyarakat, jarang menimbulkan alergi, memiliki aroma tidak tajam, dan harganya lebih murah bila dibandingkan dengan daging sapi. Menurut data *Organization of Economic Cooperation and Development* (2021) konsumsi daging ayam Indonesia hanya sebesar 8,1 kilogram per kapita masih dibawah rata-rata dunia yang sebesar 14,9 kilogram per kapita.

Menurut Badan Pusat Statistik, (2018) tingkat konsumsi jamur nasional per tahun mencapai 18 gram per kapita, masih jauh dibawah Jepang dan Singapura yang mencapai 1 kg per kapita. Berdasarkan Susenas menurut Setjen Pertanian RI (2015), rata-rata konsumsi jamur nasional dalam setahun selama kurun waktu 2011-2013 sebanyak 57 gram/kapita/tahun, tahun 2014 meningkat menjadi 87 gram/kapita/tahun dan tahun 2017 meningkat menjadi 117 gram/kapita/tahun (BPS, 2018).

Pemilihan jamur tiram sebagai bahan baku campuran adonan bakso, karena jamur tiram memiliki nilai gizi yang baik, sifat fisik yang kenyal menyerupai daging ayam dan harga yang relatif murah. Pemanfaatan jamur tiram sebagai bahan campuran adonan bakso dapat menambah keragaman cita rasanya. Bakso ayam yang mengandung komponen hewani, perlu ditingkatkan kualitasnya dengan penambahan komponen nabati berupa jamur tiram (Harmayani, 2021).

Namun kadar air yang dimiliki dalam bakso ayam dengan penambahan jamur tiram menyebabkan bakso ayam dengan penambahan jamur tiram tidak tahan lama dan mudah rusak atau busuk, sehingga diperlukan proses pengolahan selanjutnya yaitu proses penggorengan. Kerusakan pada bakso dapat dicegah dengan pengolahan dan pengawetan dalam bentuk produk lain menjadi makanan ringan yaitu kerupuk bakso yang biasa dikenal sebagai bakso goreng atau dengan singkatan *basreng*. Bakso goreng (Basreng) merupakan makanan ringan khas sunda yang biasanya terbuat dari bakso ikan yang diiris tipis, kemudian digoreng. Pada umumnya basreng disajikan dengan varian bumbu yang asin dan pedas.

Dengan adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk menciptakan inovasi baru yaitu basreng ayam jamur tiram rasa balado yang dapat dinikmati oleh masyarakat sebagai alternatif makanan ringan yang menyehatkan karena daging ayam dan jamur tiram kaya kandungan gizi serta menambah rasa dari produk basreng. Penggunaan daging ayam dan campuran jamur tiram pada bakso goreng diharapkan dapat meningkatkan konsumsi dan memperpanjang umur simpan bahan pangan daging ayam dan jamur tiram.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi bakso goreng ayam jamur tiram rasa balado yang baik?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha produk bakso goreng ayam jamur tiram rasa balado?
3. Bagaimana daya terima terhadap produk bakso goreng aya jamur tiram rasa balado?
4. Bagaimana metode pemasaran yang baik untuk memasarkan produk bakso goreng ayam jamur tiram rasa balado?

## **1.3 Tujuan**

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

1. Mengetahui cara memproduksi bakso goreng ayam jamur tiram rasa balado yang optimal.
2. Mengetahui kelayakan usaha produk bakso goreng ayam jamur tiram rasa balado.
3. Mengetahui daya terima terhadap produk bakso goreng ayam jamur tiram rasa balado.
4. Mengetahui metode pemasaran produk bakso goreng ayam jamur tiram rasa balado yang tepat.

## **1.4 Manfaat**

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

1. Dapat meningkatkan pemanfaatan ayam dan jamur tiram sebagai bahan olahan pangan yang bermanfaat, menarik, dan dapat diterima masyarakat.
2. Meningkatkan variasi dari produk bakso goreng yang sudah ada.
3. Membuka peluang usaha dalam skala rumah tangga maupun skala besar dalam produk bakso goreng ayam jamur tiram rasa balado.