

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Abon merupakan salah satu olahan makanan yang dibuat dari serat daging. Umumnya abon memiliki warna cokelat terang hingga kehitaman. Bentuk abon berserat-serat, karena sebagian besar adalah serat-serat otot yang mengering. Oleh Karena sifat abon yang cenderung mengering tersebut, maka abon dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama di kemasan kedap udara. Beberapa golongan masyarakat memilih untuk tidak mengkonsumsi daging karena memiliki kandungan lemak yang cukup tinggi dan berpotensi meningkatkan kolesterol. Ditinjau dari segi biaya juga yang dikeluarkan untuk dapat bisa mengkonsumsi daging juga cukup mahal, selain itu, para pelaku diet menghindari abon berbahan dasar daging dan memilih abon yang berbahan dasar sayuran, olahan abon dengan bahan dasar sayuran tersebutlah yang dapat mengurangi tingkat kolesterol dan menekan biaya (Diastaputri, 2012)

Bahan baku alternatif bahan pengganti abon daging adalah jamur tiram. Jamur tiram dapat digunakan sebagai bahan baku alternatif pengganti karena memiliki kandungan lemak yang cukup rendah jika dibandingkan dengan daging sapi. Penggunaan jamur tiram sebagai bahan baku abon dilakukan karena mudah didapatkan dan harganya yang cukup murah (Diastaputri, 2012)

Manfaat dari jamur tiram antara lain adalah sebagai salah satu bahan alternatif bahan baku pembuatan makanan rendah lemak, penurun kolesterol, sebagai antitumor dan antibakterial, serta sebagai sumber enzim oksidasi dan enzim hidrolisis. Tidak hanya itu jamur tiram juga mampu membunuh nematoda. Jamur tiram dapat digunakan untuk membuat beraneka ragam masakan, diantaranya dijadikan sayur, lauk, ataupun camilan (Cahyana dkk, 1997 dalam Diastaputri Anggita, 2012)

Abon jamur tiram balado, merupakan salah satu olahan makanan rumah (*home made*) dengan inovasi rasa pedas manis. Rasa pedas manis pada produk ini berasal dari cabai rawit dan bumbu balado, dimana penambahan rasa pedas

manis ini akan menambah cita rasa pada abon jamur tiram agar menarik minat konsumen untuk membeli. Abon jamur tiram balado memiliki prospek untuk diusahakan karena pesaing dari usaha abon jamur tiram balado masih sedikit di pasaran sehingga akan memberi peluang besar untuk menjalankan usaha di pasaran.

Abon jamur tiram balado memerlukan sebuah analisis usaha agar diketahui apakah usaha yang dijalankan berprospek baik atau tidak, sehingga dapat diambil keputusan untuk memulai usaha. Untuk itu diperlukan analisis usaha abon jamur tiram balado.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan dalam rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi abon jamur tiram balado di Desa Rejoslamet Kecamatan Mojowarno Kecamatan Jombang?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha abon jamur tiram balado di Desa Rejoslamet Kecamatan Mojowarno Kabupaten Jombang?
3. Bagaimana pemasaran abon jamur tiram balado di Desa Rejoslamet Kecamatan Mojowarno Kabupaten Jombang?

1.3 Tujuan dan Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah yang sudah dijelaskan, maka tujuan dari laporan akhir ini sebagai berikut:

1. Mampu melakukan proses produksi abon jamur tiram balado di Desa Rejoslamet Kecamatan Mojowarno Kabupaten Jombang?
2. Mampu melakukan analisis kelayakan usaha abon jamur tiram balado di Desa Rejoslamet Kecamatan Mojowarno Kabupaten Jombang?
3. Mampu melakukan pemasaran abon jamur tiram balado di Desa Rejoslamet Kecamatan Mojowarno Kabupaten Jombang?

Berdasarkan tujuan yang sudah dijelaskan, manfaat yang diharapkan dari tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Dapat meningkatkan wawasan dan kemampuan dalam berwirausaha bagi pembaca/mahasiswa
2. Dapat dijadikan referensi atau acuan dalam mengerjakan tugas akhir mahasiswa
3. Dapat memberikan informasi bagi masyarakat tentang abon jamur tiram balado