

BAB. 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakso adalah produk olahan daging giling yang dicampur dengan tepung dan bumbu-bumbu serta bahan lain yang dihaluskan, kemudian dibentuk bulatan – bulatan dan kemudian direbus hingga matang. Istilah bakso biasanya diikuti dengan nama jenis dagingnya, seperti bakso ikan, bakso udang, bakso ayam, bakso sapi, bakso kelinci, bakso kerbau dan bakso kambing (Astawan, 2008).

Menurut Andarwulan (2011), pakar teknologi pangan dari Institut Pertanian Bogor, bakso merupakan produk gel dari protein daging, baik dari daging sapi, ayam, ikan, maupun udang dan dibentuk bulatan – bulatan kemudian direbus. Selain protein hewani, aneka daging itu juga mengandung zat-zat gizi lainnya, termasuk asam amino esensial yang penting bagi tubuh (Cahyadi, 2009). Karakteristik dari bakso sendiri adalah cepat mengalami pembusukkan apabila tidak disimpan pada suhu dingin, maka dari itu pada saat ini salah satu cara mengawetkan bakso adalah dengan digoreng. Masyarakat menyebut bakso goreng dengan singkatan basreng.

Basreng pada umumnya terbuat dari daging ikan tenggiri, ikan tenggiri ini harganya lebih mahal dibandingkan dengan ikan tongkol. Selain itu, produksi perikanan tangkap lautnya lebih rendah daripada ikan tongkol yaitu ikan tenggiri 1,303 ton sedangkan ikan tongkol 2.950,699 ton pada tahun 2020 (BPS Kabupaten Lumajang, 2020). Basreng memiliki daya simpan yang cukup lama. Salah satu bentuk inovasi basreng yang sehat dan bernilai gizi tinggi ini adalah menggunakan ikan tongkol dengan penambahan jamur tiram. Ikan tongkol merupakan salah satu ikan yang memiliki kandungan protein tinggi yaitu 26,2%/100g dengan kandungan lemak yang rendah 1%/100g, dan sangat cocok dikonsumsi oleh anak – anak pada masa pertumbuhan, selain itu ikan tongkol juga sangat kaya akan kandungan asam lemak omega-3 (Sanger,2010). Berdasarkan jenis daging ikan tongkol memiliki daging merah dengan kandungan air 66,7%/g, protein 27,6%/100g, dan lemak 2,6%/100g dan daging putih dengan kandungan air 67,1%/100g, protein 31%/100g dan lemak 0,7%/100g (Astuti,2009).

Produk bakso yang ada dipasaran kebanyakan belum mencukupi serat pangan (*dietary fiber*), serat berfungsi untuk mencegah terjadinya berbagai penyakit. Menurut Astawan dan Andreas (2008), adapun standar kecukupan serat pangan yang dianjurkan 25 gram atau 30 gram per hari. Sedangkan bakso yang ada dipasaran mengandung kadar serat pangan sebanyak 0,5%/porsi dewasa. Hal ini masih jauh dari angka kecukupan serat pangan yang dianjurkan, untuk itu salah satu bahan pangan yang dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah kadar serat pangan pada bakso ikan tongkol adalah jamur tiram.

Penambahan jamur tiram pada pengolahan bakso ikan dilakukan untuk meningkatkan kandungan nilai gizi terutama serat dan protein nabati serta untuk mendapatkan tekstur yang kenyal. Jamur tiram merupakan salah satu jenis jamur yang mengandung serat tinggi yaitu 11,5%. Selanjutnya jamur tiram juga kaya akan sumber gizi seperti vitamin, protein, mineral dan 9 macam asam amino serta memiliki sifat fisik kenyal yang menyerupai daging ayam (Andoko dan Parjimo,2007). Oleh karena itu, penulis membuat produk bakso goreng ikan tongkol dengan penambahan jamur tiram.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan basreng ikan tongkol dengan penambahan jamur tiram yang baik, sehingga dapat diterima oleh masyarakat?
2. Bagaimana memproduksi dan menganalisa kelayakan usaha basreng ikan tongkol, dengan penambahan jamur tiram, sehingga layak untuk dipasarkan?
3. Bagaimana cara pemasaran yang baik basreng ikan tongkol dengan penambahan jamur tiram?

1.3 Tujuan Program

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

1. Mengetahui proses pembuatan basreng ikan tongkol dengan penambahan jamur tiram yang baik sehingga disukai oleh konsumen.

2. Memproduksi dan menganalisa kelayakan usaha basreng ikan tongkol dengan penambahan jamur tiram.
3. Mengetahui proses pemasaran yang baik untuk memasarkan basreng ikan tongkol dengan penambahan jamur tiram.

1.4 Manfaat Program.

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

1. Mengembangkan dan meningkatkan usaha basreng ikan tongkol dengan penambahan jamur tiram.
2. Menghasilkan inovasi bakso goreng dengan varian baru yang berada dipasaran yang layak jual dipasaran.
3. Membuka peluang usaha dalam usaha basreng ikan tongkol dengan penambahan jamur tiram.