

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Perkembangan zaman yang seiring dengan tuntutan manusia akan pemenuhan makanan dan minuman semakin berkembang. Produk pangan yang dikehendaki oleh masyarakat moderen saat ini tidak hanya untuk menghilangkan rasa lapar, akan tetapi masyarakat juga mempertimbangkan kualitas gizi yang terdapat pada makanan tersebut

Salah satu tanaman sayuran yang potensial untuk dikembangkan dan cukup di gemari masyarakat adalah jamur tiram. Ada beberapa jenis jamur tiram di Indonesia yang bermanfaat bagi tubuh namun kurang di kenal di masyarakat, yaitu Jamur Tiram biru, Jamur Tiram Merah Jambu, Jamur Tiram Kelabu, dan Jamur Tiram Coklat. Jamur tiram putih yang paling dikenal enak dan disukai masyarakat. Jamur dalam bentuk segar banyak di jual di pasaran biasanya jamur tiram putih. Selain rasanya yang enak, jamur juga memiliki kandungan gizi yang baik untuk kesehatan. Jamur tiram (Oyster mushroom) segar mempunyai kandungan protein 30,4 persen, karbohidrat 57,6 persen, serat 8,7 persen, lemak 2,2 persen. Karbohidrat dalam jamur tiram terdapat dalam bentuk heksosan (32,235%), pentosan (1,66%), dan karbohidrat terlarut (4,22%) (Sumarsih, 2015). Jamur Tiram memiliki serat jenis lignoselulosa yang baik untuk pencernaan

Tepung terigu saat ini masih menjadi bahan baku dalam pembuatan bolu gulung, sementara tepung terigu merupakan bahan import. Untuk mengurangi pemakaian tepung terigu dalam pembuatan bolu gulung sekaligus untuk meningkatkan pemakaian bahan lokal yang lebih mudah di dapatkan maka dari itu digunakan tepung jamur tiram sebagai bahan yang akan disubstitusikan dalam pembuatan bolu gulung. Jamur tiram memiliki kandungan gizi yang lengkap seperti karbohidrat, serat, protein, dan vitamin dalam jamur merang dan tiram. Diharapkan ketika jamur tersebut dijadikan tepung maka tetap menghasilkan tepung jamur dengan kandungan gizi yang tinggi (lengkap)

Bolu gulung merupakan kue yang berbentuk gulung, bertekstur lembut, porinya rapat/halus, berasa manis yang dibuat dari adonan *sponge cake* yaitu telur, gula, tepung dan lemak cair yang diselesaikan dengan cara dioven, setelah itu diberi olesan (selai/jam) lalu digulung (Rosidah, 2015).

Menurut Putri (2010), kualitas kue bolu ditentukan dari rasa, tekstur, aroma dan tingkat pengembangan. Tingkat pengembangan adalah perbandingan tinggi kue bolu kukus dibagi tinggi adonan yang dihitung berdasarkan pengukuran tinggi adonan kue yang dihasilkan. Menurut Suryani (2000), pengembangan bolu juga tergantung pada kocokan telur, selain itu gluten yang terkandung dalam protein pada tepung terigu secara tidak langsung juga mempengaruhi tingkat pengembangan.

## **1.2 Rumusan masalah**

Adapun rumusan masalah dalam proses usaha mandiri bolu gulung mini substitusi tepung jamur tiram ini adalah sebagai berikut

1. Bagaimana teknik pembuatan bolu gulung mini substitusi tepung jamur tiram sehingga dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana menganalisa kelayakan usaha bolu gulung mini substitusi tepung jamur tiram sehingga layak untuk dipasarkan?
3. Bagaimana strategi pemasaran yang baik untuk memasarkan bolu gulung mini substitusi tepung jamur tiram?

## **1.3 Tujuan**

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) bolu gulung mini substitusi tepung jamur tiram ini adalah:

1. Mengetahui teknik pembuatan bolu gulung mini substitusi tepung jamur tiram sehingga dapat diterima oleh konsumen.
2. Menganalisa kelayakan bolu gulung mini substitusi tepung jamur tiram .
3. Mengetahui strategi pemasaran yang baik untuk memasarkan bolu gulung mini substitusi tepung jamur tiram.

#### **1.4 Manfaat**

Manfaat dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM ) bolu gulung mini substitusi tepung jamur tiram ini adalah:

1. Menghasilkan bolu gulung mini dengan inovasi baru.
2. Meningkatkan nilai ekonomi jamur tiram .
- 3 Memberikan varian rasa bolu dengan penambahan tepung jamur tiram yang belum ada