

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Risoles adalah sejenis makanan cemilan atau jajanan khas Indonesia. Risoles dalam bahasa Belanda disebut *Rissole*, yaitu jajanan gurih yang berisi daging atau sosis, serta sayur-sayuran yang digulung dadar kemudian diberi lapisan tepung panir lalu digoreng hingga kecoklatan. Pada umumnya isian dalam risoles tersebut berupa daging cincang, sosis, telur, ataupun udang, serta sayur-sayuran seperti kentang, wortel. Untuk kulit dadar pada risoles dapat dibuat dari bahan-bahan seperti tepung terigu, telur, serta air. Namun pada kesempatan ini akan dibuat inovasi yang berbeda, dengan mengganti isian risoles menggunakan edamame dan jamur tiram.

Pemilihan edamame sebagai isian risoles dikarenakan edamame memiliki ketersediaan yang melimpah namun pemanfaatannya yang masih kurang. Selain itu, edamame memiliki kandungan gizi yang tinggi. Kedelai edamame (*Glycine max (L.) Merril*) adalah tumbuhan yang berasal dari Jepang. Produksi edamame telah tersebar di beberapa daerah di Indonesia salah satunya di Provinsi Jawa Timur. Daerah penghasil edamame terbesar di Jawa Timur adalah di Kabupaten Jember. Edamame merupakan produk unggulan karena memiliki berbagai manfaat terutama bagi kesehatan yaitu memiliki kandungan protein tinggi yang mencapai 36%. Kandungan protein edamame lebih tinggi dibanding kedelai lain dan dibandingkan dengan kandungan protein yang terdapat pada susu, telur maupun daging (Ramadhani dkk., 2016). Edamame mengandung sembilan asam amino esensial yang diperlukan tubuh. Edamame juga tidak mengandung kolesterol dan sedikit lemak jenuh, plus kaya serat, vitamin C dan B, serta kalsium, zat besi atau magnesium, dan asam folat.

Jamur tiram putih (*Pleurotus Ostreatus*) merupakan jenis jamur kayu mempunyai kandungan nilai gizi yang lebih tinggi dibandingkan dengan jenis jamur kayu yang lainnya. Jamur tiram mengandung kadar protein yang tinggi 19-30%, rendah kalori, kaya akan vitamin dan mineral. Jamur tiram juga mengandung zat besi, vitamin

B1, vitamin C, dan kalsium. 72% lemak pada jamur tiram yaitu asam lemak tak jenuh dan 28% asam lemak jenuh yang membuat rasa jamur tiram menjadi enak (Sumarsih, 2015). Pemilihan jamur tiram sebagai isian risoles untuk pendamping edamame dikarenakan jamur tiram memiliki ketersediaan yang melimpah sehingga mudah didapatkan, banyak digemari masyarakat serta memiliki harga yang murah jika dibandingkan dengan jenis sayuran lainnya.

Salah satu upaya dalam mengembangkan produk makanan yang berbahan dasar dari edamame dan jamur tiram adalah dengan cara mengolahnya menjadi isian risoles. Produk ini bernama “Mamush Risol (Risoles isi Edamame dan Jamur Tiram)”. Pemasaran Mamush Risol ini dilakukan dalam bentuk *frozen food* karena penyimpanan beku dapat memperpanjang masa simpan produk. Hal ini sesuai dengan F. Sutanto (2017) yang menyatakan bahwa masyarakat Indonesia saat ini lebih menyukai makanan yang praktis, ekonomis dan mudah dalam penyajiannya. Mengingat belum adanya produk risoles dengan penambahan edamame dan jamur tiram sebagai isian yang dijual di pasaran diharapkan produk ini dapat berpotensi untuk dikembangkan.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dapat diambil berdasarkan latar belakang di atas dalam pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) Produksi dan Pemasaran Proses Produksi Dan Pemasaran Mamush Risol (Risoles isi Edamame dan Jamur Tiram) adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara pembuatan produk Mamush Risol yang dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana perhitungan analisa kelayakan usaha produk Mamush Risol?
3. Bagaimana metode pemasaran produk Mamush Risol?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari adanya kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui cara pembuatan produk Mamush Risol yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Untuk mengetahui perhitungan analisa kelayakan usaha produk Mamush Risol.
3. Untuk mengetahui metode pemasaran produk Mamush Risol.

1.4 Manfaat

Setelah pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini diperoleh berbagai manfaat antara lain:

1. Meningkatkan pemanfaatan edamame dan jamur tiram sebagai bahan baku produk pangan.
2. Menciptakan inovasi baru produk risoles.
3. Membuka peluang usaha baik skala besar maupun industri rumah tangga.