

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring dengan perkembangan, terjadi peningkatan kebutuhan masyarakat untuk memenuhi kebutuhannya, terutama terkait dengan kebutuhan pangan. Maka adanya hal ini keanekaragaman dalam kebutuhan masyarakat terutama dalam hal makanan meningkat. Keanekaragaman tersebut dilihat dari faktor sosial budaya dan segi kebiasaan. Dua faktor tersebut, dipengaruhi oleh keadaan lingkungan tempat tinggal serta tingkat penghasilan masyarakat yang berbeda-beda. Oleh karena itu, dengan adanya keanekaragaman masyarakat. Muncul ide kreatif dan inovatif dalam membuat berbagai makanan dengan varian bentuk dan rasa yang berbeda untuk meningkatkan kebutuhan pangan sehari-hari yang lezat dan bergizi.

Salah satu makanan yang dikenal memiliki cita rasa yang lezat serta banyak digemari oleh masyarakat saat ini adalah bakso. Bakso merupakan produk yang dikenal dan digemari oleh semua lapisan masyarakat karena memiliki cita rasa yang enak dan dengan harga relatif murah. Produk olahan ini umumnya berbahan dasar daging antara lain, ayam, sapi, dengan bahan baku tambahan lainnya seperti tepung, bumbu penyedap, serta garam. Bakso memiliki tekstur yang kenyal serta berbentuk bulat disajikan dengan kuah gurih melimpah dilengkapi dua jenis mie yaitu mie telur (mie kuning) dan mie putih.

Seiring dengan perkembangannya, variasi bakso mulai beragam dari isian keju, cabai, hingga tetelan daging. Keberadaan bahan utama nabati dalam olahan bakso mulai diminati, karena tren konsumsi makanan yang sehat, enak dan bergizi semakin meningkat. Salah satu sayuran yang memiliki sifat fisik yang kenyal seperti daging adalah jamur tiram. Menurut Yuliawati,dkk (2020) tekstur jamur tiram menyerupai daging sehingga membuatnya mudah untuk dilakukan inovasi menjadi produk bakso.

Pemilihan jamur tiram sebagai bahan dasar campuran adonan bakso karena memiliki nilai gizi yang baik bagi tubuh. Selain itu, produksi jamur tiram pada Lingkungan Condro sangat melimpah. Namun pemanfaatan jamur tiram masih

sebatas olahan tumisan. Untuk meningkatkan nilai secara ekonomi, diversifikasi produk dicapai dengan mengkombinasikan jamur tiram dan daging ayam kemudian diolah menjadi produk setengah jadi yaitu bakso jamur tiram. Pemanfaatan jamur tiram tentunya dapat menambah keanekaragaman cita rasa. Jamur tiram diketahui memiliki berbagai manfaat nutrisi bagi tubuh. Jamur tiram diketahui memiliki sifat dapat menetralkan racun dan secara efektif menghentikan pendarahan, mempercepat pengeringan luka, mencegah diabetes, serta mencegah penyakit kanker.

Seiring dengan permintaan konsumen akan varian bakso jamur, pengolahan lebih lanjut dari bakso jamur menjadi bakso jamur bakar menjadi alternatif dari permintaan konsumen yang semakin beragam. Oleh karena itu, dengan adanya inovasi bakso jamur bakar ini diharapkan mampu meningkatkan nilai jual, meningkatkan pendapatan dan menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat, sehingga dapat membantu pemerintah dalam upaya meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Mengetahui sejauh mana kelayakan usaha bakso bakar jamur layak dijalankan atau tidak, maka perlu dilakukan analisis usaha agar dapat memberikan manfaat bagi usaha tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi bakso jamur tiram bakar di Lingkungan Condro Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha bakso jamur tiram bakar di Lingkungan Condro Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
3. Bagaimana bauran pemasaran bakso jamur tiram bakar?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi bakso jamur tiram bakar di Lingkungan Condro Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha bakso jamur tiram bakar di Lingkungan Condro Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan bauran pemasaran bakso jamur tiram bakar.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat yang diharapkan pada tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Dapat meningkatkan kreativitas dan inovasi serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan pada mahasiswa dengan melihat peluang yang ada.
2. Dapat dijadikan sebagai bahan referensi bagi masyarakat atau mahasiswa yang ingin berwirausaha bakso jamur tiram bakar.
3. Dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan untuk tugas akhir mahasiswa Politeknik Negeri Jember, khususnya mahasiswa program studi D-3 Manajemen Agribisnis yang ingin menyelesaikan tugas akhir dengan tema yang sejenis.