

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Negara Indonesia adalah negara yang terkenal dengan sumber daya alamnya yang melimpah. Sektor pertanian merupakan salah satu aset bagi Negara Indonesia yang ikut menyumbang kemajuan pertumbuhan ekonomi nasional (Nareswari,dkk 2019). Haris, dkk (2017) mengemukakan bahwa tanaman pangan merupakan subsektor pertanian dengan sasaran utama penguatan pasokan pangan dan berbagai konsumsi pangan. Tanaman pangan terdiri dari berbagai macam, salah satunya adalah hortikultura. Dewi, (2018) menyatakan bahwa hortikultura termasuk bahan pangan yang tidak pernah habis dan selalu dibutuhkan oleh masyarakat untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Sayuran dan buah merupakan salah satu subsektor dari hortikultura. Sayuran juga salah satu makanan yang bergizi yang penting dikonsumsi masyarakat setiap hari sehingga sayuran dijadikan bahan pangan yang dikonsumsi dalam jumlah yang cukup tinggi salah satunya adalah jamur tiram.

Jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) merupakan kelompok jamur yang sudah dikenal dengan baik karena bentuk dan ukuran tubuh buahnya sangat *familiar* di masyarakat. Jamur tiram merupakan jenis jamur yang dapat dimakan (*edible*) dan memiliki rasa yang khas. Jamur tiram merupakan jamur kayu yang cukup banyak tumbuh di pokok-pokok kayu yang sudah lapuk, syarat tumbuh jamur tergantung dari sumber *nutrient*, suhu, kelembapan, udara, cahaya, udara dan keasaman.

Menurut Astawan (2007) nugget merupakan salah satu bentuk produk makanan siap saji, yaitu produk yang telah mengalami pemanasan setengah matang (*precooked*), kemudian dibekukan. Produk beku siap saji ini hanya memerlukan waktu penggorengan selama 1 menit pada suhu 150° C. Bahan utama pembuatan nugget biasanya terbuat dari daging dan ikan, selain terbuat dari daging dan ikan, nugget juga dapat dibuat dari sayuran. Pengolahan sayur dapat menjadi olahan lain dapat menjadi upaya meningkatkan minat konsumen khususnya anak-anak yang

tidak menyukai sayur dan dapat menambah nilai gizi produk karena kandungan vitamin, mineral dan serat.

Pembuatan nugget jamur tiram adalah inovasi baru dalam pembuatan nugget. Dengan bahan baku jamur tiram yang diharapkan bisa menarik minat konsumen dengan kualitas gizi, rasa dan teksturnya yang lezat. Umumnya jamur tiram hanya dimanfaatkan menjadi masakan rumahan, namun seiring berkembangnya zaman jamur tiram banyak dimanfaatkan menjadi cemilan salah satunya adalah nugget. Karena belum ada inovasi sebelumnya usaha ini sangat prospek untuk dijalankan. Nugget jamur tiram yang kaya nutrisi ini sangat bermanfaat bagi tubuh, dengan adanya produk nugget jamur tiram ini diharapkan konsumen dapat menikmati nugget yang menyehatkan dan dapat meningkatkan nilai ekonomis pada jamur tiram dan mampu bersaing dengan produk yang ada.

Analisis usaha bertujuan untuk mengetahui apakah usaha dapat layak untuk dijalankan. Analisis yang digunakan dalam usaha nugget jamur tiram berdasarkan analisis *Break Event Point (BEP)*, *Revenue Cost Ratio (ROI)*, *Return on Investment (R/C Ratio)*

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana proses pembuatan “Nugget Jamur Tiram” di Desa Bungah Kecamatan Bungah Kabupaten Gresik?
2. Bagaimana analisis usaha “Nugget Jamur Tiram” di Desa Bungah Kecamatan Bungah Kabupaten Gresik?
3. Bagaimana bauran pemasaran “Nugget Jamur Tiram” di Desa Bungah Kecamatan Bungah Kabupaten Gresik?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah :

1. Mampu melakukan proses pembuatan “Nugget Jamur Tiram” di Desa Bungah Kecamatan Bungah Kabupaten Gresik

2. Mampu menganalisis usaha “Nugget Jamur Tiram” di Desa Bungah Kecamatan Bungah Kabupaten Gresik
3. Mampu melakukan proses pemasaran “Nugget Jamur Tiram” di Desa Bungah Kecamatan Bungah Kabupaten Gresik

#### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat dilaksanakannya tugas akhir ini adalah :

1. Dapat dijadikan sebagai bahan referensi pembuatan Tugas Akhir untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember.
2. Menumbuhkan jiwa kewirausahaan dan meningkatkan kreativitas serta inovasi bagi mahasiswa atau pembaca.
3. Dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dalam pembuatan usaha mengenai pengembangan inovasi produk yang sudah ada.