

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan salah satu negara yang berada di daerah tropis, karena itu Indonesia memiliki potensi pertanian yang sangat baik serta didukung dengan melimpahnya sumber daya alam dan kondisi lingkungan yang memadai. Sektor pertanian mempunyai peranan penting dalam perekonomian nasional, hal ini dapat dilihat dari kontribusi dominan sektor pertanian khususnya dalam pemantapan ketahanan pangan, pengentasan kemiskinan, dan penciptaan lapangan pekerjaan. Salah satu komoditi pertanian yang dibudidayakan dan mempunyai nilai ekonomis cukup tinggi adalah jamur.

Jamur merupakan jenis tanaman yang sudah dikenal lama oleh masyarakat Indonesia karena keberadaan jamur sebagai salah satu bahan pangan. Jamur dapat dikatakan sebagai pertanian organik karena dalam proses penanamannya tidak memerlukan penambahan bahan kimia. Keunggulan tersebut menjadikan jamur sebagai salah satu makanan yang disenangi masyarakat, akan tetapi tidak semua jenis jamur dapat dikonsumsi karena ada beberapa jenis yang mengandung racun, seperti jamur *amanita*, *psalliota*, dan *pholiota*. Menurut Faizah, dkk (2019), jamur merupakan sumber nutrisi yang tinggi dan dapat diolah menjadi berbagai jenis masakan.

Salah satu jamur yang dapat dikonsumsi oleh manusia adalah jamur kuping (*Auricularia sp.*). Jamur kuping merupakan salah satu kelompok *jelly* fungi yang mempunyai tekstur *jelly* yang unik. Jamur ini disebut jamur kuping karena bentuk tubuh buahnya melebar seperti daun telinga manusia atau kuping (Wardani,2010). Umumnya, jamur kuping diolah menjadi masakan, seperti tumis jamur kuping, capcai, sup jamur kuping, dan sebagainya. Menurut Prihati (2011) dalam Nurilla, dkk (2013), kandungan gizi jamur kuping, yaitu protein, lemak, karbohidrat, riboflavin, niacin, Ca, K, P, Na, dan Fe.

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 atau domba (Astawan, 2008). Dalam penyajiannya, bakso umumnya disajikan panas-panas dengan kuah kaldu sapi bening, dicampur mi, bihun, taoge, tahu, terkadang telur dan ditaburi bawang goreng dan seledri. Umumnya bakso dapat disajikan dengan isian daging cincang dan telur. Namun, saat ini mulai banyak kreasi isian pada bakso, seperti keju, sambal, sosis, dan sebagainya.

Bakso jamur kuping merupakan hasil diversifikasi produk dengan menjadikan jamur kuping sebagai isiannya. Bakso daging yang enak ditambah dengan isian jamur kuping bertekstur kenyal akan menciptakan cita rasa tersendiri bagi yang mengonsumsinya.

Usaha bakso jamur kuping apabila ditinjau dari kondisi perekonomian dan kewirausahaan dapat memiliki peluang, sehingga dapat menjadi mata pencaharian masyarakat sekitar untuk memenuhi kebutuhan mereka serta dapat meningkatkan nilai tambah pada jamur kuping. Oleh karena itu, diperlukan suatu perhitungan analisis usaha untuk mengetahui kelayakan usaha yang akan dijalankan serta dibutuhkan perancangan proses bauran pemasaran yang tepat untuk pemasaran produk bakso jamur kuping di Desa Asembagus Kecamatan Asembagus Kabupaten Situbondo.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang maka dirumuskan permasalahan untuk laporan tugas akhir sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi *frozen food* bakso jamur kuping di Desa Asembagus Kecamatan Asembagus?
2. Bagaimana kelayakan usaha pada produksi *frozen food* bakso jamur kuping di Desa Asembagus Kecamatan Asembagus?
3. Bagaimana bauran pemasaran produk *frozen food* bakso jamur kuping?

## 1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dipaparkan, berikut tujuan dari pelaksanaan tugas akhir:

1. Mahasiswa mampu melaksanakan proses produksi *frozen food* bakso jamur kuping di Desa Asembagus Kecamatan Asembagus.
2. Mahasiswa mampu menghitung kelayakan usaha pada produksi *frozen food* bakso jamur kuping di Desa Asembagus Kecamatan Asembagus.
3. Mahasiswa mampu melakukan bauran pemasaran produk *frozen food* bakso jamur kuping.

## 1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah dipaparkan, manfaat yang ingin dicapai pada tugas akhir ini, yaitu:

1. Dapat menambah dan mengasah *hard skill* penulis melalui proses produksi yang sudah dilakukan.
2. Dapat dipergunakan sebagai sumber informasi dalam mengerjakan laporan tugas akhir mahasiswa Politeknik Negeri Jember.
3. Dapat dipergunakan sebagai acuan adopsi inovasi dalam mengembangkan suatu produk untuk berwirausaha bagi mahasiswa maupun masyarakat.