

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan sektor makanan di Indonesia menunjukkan kemajuan yang signifikan sejalan dengan transformasi pola hidup masyarakat (Suryanty, 2025). Saat ini, masyarakat yang modern lebih memilih produk makanan yang praktis, siap saji, bernutrisi, dan memiliki masa simpan yang lama (Lase dkk., 2025). Salah satu jenis produk yang berkembang pesat karena tren konsumsi adalah makanan siap saji dan beku. Produk ini dinilai dapat memenuhi keinginan konsumen masa kini karena mudah disimpan, awet, dan bisa disajikan dengan cepat.

Menurut Ikhsanu dkk., (2023) kecenderungan konsumen terhadap makanan beku dipengaruhi oleh aspek kualitas, cara pengemasan, serta kemudahan saat disajikan. Selain itu, banyak usaha mikro yang telah mencoba menjalankan model bisnis makanan beku sebagai upaya untuk meningkatkan nilai ekonomi. Hal ini menunjukkan bahwa industri makanan beku memiliki kesempatan luas untuk terus ditingkatkan, terutama bagi pelaku usaha mikro yang berada di berbagai daerah.

Salah satu jenis makanan olahan yang cukup terkenal di Indonesia adalah tahu bakso. Makanan ini adalah gabungan antara tahu dan adonan bakso yang disiapkan dengan cara dikukus atau digoreng, dan telah menjadi kuliner khas di banyak daerah di Indonesia. Tahu bakso memiliki rasa yang lezat dan tekstur yang khas, sehingga banyak disukai oleh berbagai lapisan masyarakat (Al Baarri dkk., 2024).

Salah satu inovasi yang bisa dikembangkan adalah tahu bakso yang diisi dengan jamur kuping. Jamur kuping (*Auricularia polistrycha*) diketahui memiliki kandungan protein, mineral yang penting, serat yang banyak, serta aktivitas antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan (Rawiningtyas dkk., 2023). Penggunaan jamur kuping masih tergolong rendah jika dibandingkan dengan jenis jamur lainnya seperti jamur tiram, karena masyarakat lebih mengenal dan sering mengolah jamur tiram (Rahman dan Hernosa, 2023). Padahal, jamur kuping menyimpan potensi gizi dan peluang ekonomi yang baik jika diolah dengan cara yang inovatif. Oleh sebab itu, pengembangan produk tahu bakso yang diisi jamur

kuping berpotensi menghadirkan variasi baru yang kaya gizi serta mampu menarik perhatian konsumen.

Inovasi pemanfaatan jamur kuping sebagai bahan isi tahu bakso tidak hanya meningkatkan kandungan gizi produk, tetapi juga menjadi cara untuk membedakan diri di tengah persaingan dalam industri makanan olahan. Puspitasari dan Hardijanto (2020) mengungkapkan bahwa inovasi yang menggunakan bahan lokal dapat meningkatkan nilai tambah dan daya saing bagi pelaku usaha kecil.

Desa Pacekulon, Kecamatan Pace, Kabupaten Nganjuk, terdapat peluang besar untuk mengembangkan tahu bakso beku, mengingat adanya pasokan bahan baku seperti tahu dan jamur kuping serta keterampilan masyarakat dalam memproduksi pangan secara rumahan. Oleh karena itu, pengembangan tahu bakso dengan isi jamur kuping dalam bentuk beku diharapkan bisa meningkatkan nilai ekonomi produk lokal sekaligus mendukung pengembangan UMKM. Tugas akhir ini bertujuan untuk mengevaluasi kelayakan teknis, ekonomi, dan pemasaran produk tersebut sebagai langkah untuk mendorong perkembangan usaha makanan lokal yang kompetitif.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang maka dirumuskan permasalahan untuk Tugas Akhir sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi Tahu Bakso (TASO) Varian Jamur Kuping *Frozen* di Desa Pacekulon, Kecamatan Pace, Kabupaten Nganjuk?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha Tahu Bakso (TASO) Varian Jamur Kuping *Frozen* di Desa Pacekulon, Kecamatan Pace, Kabupaten Nganjuk?
3. Bagaimana proses pemasaran untuk produk Tahu Bakso (TASO) Varian Jamur Kuping *Frozen* di Desa Pacekulon, Kecamatan Pace, Kabupaten Nganjuk?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dipaparkan, tujuan dari pelaksanaan Tugas Akhir sebagai berikut :

1. Mahasiswa mampu memproduksi Tahu Bakso (TASO) Varian Jamur Kuping *Frozen* di Desa Pacekulon, Kecamatan Pace, Kabupaten Nganjuk.
2. Mahasiswa mampu menganalisis kelayakan usaha menggunakan metode BEP, R/C Ratio, dan ROI untuk usaha Tahu Bakso (TASO) Varian Jamur Kuping *Frozen* di Desa Pacekulon, Kecamatan Pace, Kabupaten Nganjuk.
3. Mahasiswa mampu merencanakan strategi pemasaran untuk produk Tahu Bakso (TASO) Varian Jamur Kuping *Frozen* di Desa Pacekulon, Kecamatan Pace, Kabupaten Nganjuk.

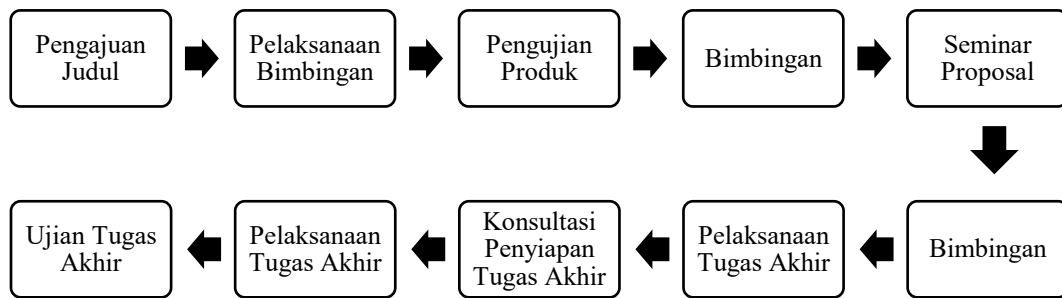
1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah dipaparkan, manfaat yang ingin dicapai pada Tugas Akhir sebagai berikut :

1. Bagi Wirausahawan
Sebagai sumber informasi mengenai analisis kelayakan usaha dan strategi pemasaran untuk produk *frozen food* yang inovatif.
2. Bagi Perguruan Tinggi
Sebagai bukti konkret hasil karya ilmiah mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang telah menyelesaikan tugas akhir.
3. Bagi Lingkungan Akademik
Sebagai referensi bagi mahasiswa lain yang ingin melakukan tugas akhir dengan tema pengolahan dan pemasaran produk *frozen food*.

1.5 Road Map

Adapun alur pelaksanaan kegiatan tugas akhir ini akan dilakukan berdasarkan *road map* Tahu Bakso (TASO) Varian Jamur Kuping *Frozen* di Desa Pacekulon, Kecamatan Pace, Kabupaten Nganjuk seperti pada gambar berikut :



Gambar 1.1 *Road Map* Pelaksanaan Tugas Akhir

Sumber : Data Primer, (2025)