

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang mempunyai berbagai macam olahan makanan mulai dari makanan basah, kering, pedas manis maupun asin. Olahan makanan tersebut dapat dibuat dari bahan yang berasal dari hewani seperti daging ayam daging sapi, ikan laut telur, dan berasal dari bahan nabati seperti kedelai, ketela, jagung dll. Disamping itu terdapat bahan makan yang banyak dikembangkan salah satunya yaitu jamur.

Jamur merupakan salah satu jenis tumbuhan yang banyak dijumpai di alam, sehingga sejak dahulu jamur dijadikan sebagai bahan konsumsi utama. Seiring dengan berkembangnya zaman, telah banyak diketahui lebih dari ribuan macam jamur dengan berbagai jenis. Tidak semua macam jamur yang dapat dikonsumsi (*edible*). Banyak pula jenis jamur yang beracun (*poisonous*). Salah satu jenis jamur yang sering dikonsumsi adalah jamur tiram (*pleurotus ostreatus*).

Jamur tiram (*pleurotus ostreatus*) adalah jamur pangan dari kelompok *basidiomycota*. Ia termasuk kelas *Homobasidiomycetes* dengan ciri-ciri umum tubuh buah berwarna putih krem. Jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) saat ini banyak digemari oleh masyarakat karena mempunyai banyak khasiat sebagai anti bakterial, dan anti tumor sehingga jamur tiram juga banyak dimanfaatkan untuk mengobati berbagai macam penyakit seperti lever, diabetes, kolesterol, anemia dan lain-lain.

Di Kabupaten Kediri jamur tiram sangat mudah didapatkan sebagai bahan baku usaha. Terutama di Desa Kanigoro Kecamatan Kras Kabupaten Kediri daya minat masyarakat di daerah tersebut akan jamur cukup tinggi, karena jamur tiram dapat digunakan sebagai pengganti daging bagi masyarakat yang tidak ingin makanan-makanan yang mengandung kolesterol tinggi. Dengan mudahnya bahan baku didapatkan serta minat konsumsi jamur yang tinggi di daerah tersebut, maka penulis tertarik untuk memanfaatkan jamur tiram sebagai bahan usaha agar potensi jamur tiram di masyarakat menjadi lebih baik.

Usaha yang berbahan baku dasar jamur sangat banyak seperti nugget jamur, kerupuk jamur, stick jamur, bakso jamur, sehingga dapat dikonsumsi jangka panjang. Oleh sebab itu, saya ingin mengangkat tentang pengolahan jamur tiram sebagai pengganti daging sapi yang di jadikan bahan dasar untuk pangsit goreng yang disertai dengan analisa usaha keripik pangsit isi jamur.

Keripik pangsit isi jamur merupakan salah bentuk olahan jamur yang di balut dengan pangsit. Pengolahan jamur menjadi keripik pangsit isi jamur bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis dari jamur tersebut, dengan adanya produk ini dapat menjadi salah satu alternatif bagi masyarakat sebagai produk camilan yang renyah dan gurih. pada saat ini usaha keripik pangsit isi jamur termasuk produk baru di pasaran, oleh karena itu untuk mengetahui seberapa jauh usaha ini dapat bermanfaat dan menjadi peluang usaha serta prospek yang baik.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan uraian diatas, yang menjadi rumusan masalah Tugas Akhir adalah tentang:

1. Bagaimana proses produksi keripik pangsit isi jamur di Desa Kanigoro Kecamatan Kras Kabupaten Kediri ?
2. Bagaimana analisis usaha keripik pangsit isi jamur di Desa Kanigoro Kecamatan Kras Kabupaten Kediri ?
3. Bagaimana pemasaran dan penjualan keripik pangsit isi jamur ?

1.3 Tujuan

Sesuai dengan rumusan masalah diatas yang menjadi tujuan utama dari Tugas Akhir adalah :

1. Melakukan proses pembuatan keripik pangsit isi jamur.
2. Melakukan analisis kelayakan usaha keripik pangsit isi jamur.
3. Melakukan pemasaran keripik pangsit isi jamur pada konsumen.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan oleh Tugas Akhir adalah :

1. Memberikan inovasi baru bagi masyarakat dan instansi Politeknik Negeri Jember tentang penggunaan Jamur tiram sebagai produk olahan.
2. Dapat dijadikan referensi bagi mahasiswa dalam pengembangan produk olahan jamur.
3. Memberikan motivasi kepada mahasiswa untuk berwirausaha.