

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penduduk Indonesia masih terbelang awam dengan adanya pengembangan produk pangan dimana produk pangan ini seharusnya dikembangkan untuk memenuhi kebutuhan harian. Berbagai penelitian dalam mengembangkan produk pangan darurat telah dilakukan menggunakan bahan lokal seperti dodol dengan bahan baku utama tepung kacang hijau, biskuit berbahan dasar tepung kacang hijau, tepung tapioka, dan tepung ubi jalar (Sitanggang, 2008). Food bars sebagai produk pangan darurat juga pernah dibuat dari bahan baku puree pisang, tepung terigu, tepung singkong, dan tepung kedelai (Ferawati, 2009). Beragam jenis kacang-kacangan juga dapat dimanfaatkan sebagai sumber protein food bars (Ekafitri dan Isworo, 2014).

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dinamakan demikian karena bentuknya seperti tiram atau ovster mushroom. Jamur tiram adalah jenis jamur kayu yang banyak tumbuh berderet menyamping pada batang kayu lapuk. Jamur ini memiliki tubuh buah yang tumbuh mekar membentuk corong dangkal seperti kulit kerang. Tetapi ada yang menyebut sebagai Jamur Barat. Ada beberapa jenis jamur tiram yaitu Jamur tiram putih susu, Jamur tiram merah jambu, Jamur tiram kelabu, dan jamur tiram coklat. Jamur tiram putih yang paling dikenal enak dan disukai masyarakat (Sumarmi, 2006).

Kandungan gizi jamur tiram menurut Direktorat Jenderal Hortikultura Departemen Pertanian. Protein rata-rata 3,5 – 4 % dari berat basah. Jika dihitung berat kering kandungan protein jamur tiram 19-35%. Jamur tiram memiliki kandungan protein yang tinggi dibandingkan dengan komoditas lain. Komoditas beras 7.3% gandum 13.2% dan susu sapi 25.2%. Pengolahan makanan sangat dibutuhkan untuk mengembangkan produk makanan yang beranekaragam, memiliki rasa dan bentuk yang baik, dan kaya akan gizi yang dibutuhkan oleh masyarakat Indonesia. Salah satu komoditas yang potensinya belum dimanfaatkan secara maksimal adalah jamur tiram.

Proses pengeringan jamur tiram ini memerlukan kombinasi suhu dan lama pengeringan yang tepat agar menghasilkan output berupa tepung yang halus dan hasil yang baik. Tepung jamur tiram ini nantinya dapat diaplikasikan untuk olahan daging tiruan, nugget, sosis, dan flake. Pada olahan daging tiruan dengan substitusi tepung jamur tiram, daging tiruan yang dihasilkan tidak mengandung lemak hewani dan tidak mengandung kolesterol sehingga baik untuk kesehatan (Hanky I, 2004).

Perbedaan konsentrasi tepung jamur tiram putih yang ditambahkan ke dalam bahan pangan mampu meningkatkan kadar protein dalam produk tersebut. Substitusi tepung terigu dengan tepung jamur tiram putih dalam roti sebanyak 20% meningkatkan kadar protein roti secara signifikan, yaitu 25.60% dibandingkan kontrol 9.10% (Oyetayo dan Oyedeji, 2017).

Melalui penambahan tepung jamur tiram dalam pembuatan Cookies diharapkan dapat meningkatkan kandungan gizi. Cookies yang terdapat pada umumnya adalah cookies yang berbahan dasar tepung terigu tanpa tambahan jenis tepung lain. Cookies juga dapat bersifat fungsional bila dalam proses pembuatannya ditambahkan bila mengandung bahan yang dapat memberikan efek positif bagi kesehatan tubuh, misalnya cookies yang diperkaya dengan serat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah:

1. Bagaimana teknik pembuatan Cookies Jamur tiram yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana mengetahui hasil analisa biaya proses produksi dan kelayakan usaha produksi Cookies Jamur tiram?
3. Bagaimana cara menerapkan strategi pemasaran pada proses produksi Cookies Jamur tiram?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui pembuatan Cookies Jamur tiram yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Menghitung analisa biaya produksi dan mendapatkan kelayakan usaha produksi Cookies Jamur tiram.
3. Memasarkan produk Cookies dengan substitusi Jamur tiram dengan cara yang mudah diterima konsumen.

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah :

1. Menghasilkan Cookies dengan nilai gizi yang akan dibutuhkan oleh masyarakat.
2. Membuka peluang munculnya wirausaha baru dalam memproduksi Cookies Jamur tiram.
3. Meningkatkan nilai ekonomis dan menambah inovasi pengolahan Jamur tiram