

BAB.1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jamur tiram memiliki nama latin *Pleurotus ostreatus* merupakan salah satu jenis jamur yang bisa dikonsumsi serta cukup digemari masyarakat. Menurut Badan Pusat Statistik pada tahun 2012 rata-rata orang Indonesia mengkonsumsi 0,197 Kg per kapita per tahun (BPS,2012). Jamur tiram memiliki ciri berwarna putih dan berbentuk serupa cangkang tiram, memiliki rasa dan tekstur yang menyerupai daging, kaya akan protein dan rendah lemak.

Produksi jamur tiram di Indonesia mengalami peningkatan khususnya pada tahun 2010 hingga 2014 yaitu dari 17,52 ton/m² menjadi 139,99 ton/m²(BPS,2016). Untuk itu perlu dilakukan pengolahan guna memanfaatkan produksi jamur yang melimpah, salah satunya diolah menjadi abon jamur. Proses pengolahan ini diharapkan dapat meningkatkan pemanfaatan jamur tiram serta menambah variasi produk olahan jamur tiram.

Abon pada umumnya terbuat dari daging sapi proses pembuatannya memiliki beberapa tahapan yaitu perebusan daging, penyeratan, pencampuran bumbu, gula merah, garam dan penggorengan dengan minyak hingga kering. Ciri khas dari abon adalah bentuknya yang berbentuk serat halus dari serat daging. Abon berwarna cokelat yang bersal dari pencoklatan non enzimatis yang terjadi akibat reaksi antara gula reduksi dan asam amino pada bahan yang digunakan.

Abon merupakan makanan yang sudah dikenal oleh masyarakat yang dibuat dari bahan hewani. Seiring berkembangnya zaman, gaya hidup vegetarian mulai menjadi tren di masyarakat. Kebutuhan pangan dari bahan non hewani tersebut memberi peluang bisnis untuk mengolah abon dari bahan nabati jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) yang dapat diterima dan disukai konsumen.

Abon jamur dapat digunakan sebagai alternatif pengganti abon yang pada umumnya berbahan dasar daging. Sebagian orang mulai mengurangi konsumsi daging karena terdapat banyak lemak sehingga dapat menyebabkan kolesterol tinggi serta dilihat dari biaya juga cukup mahal.

1.2 Rumusan Masalah

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

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

1.3 Tujuan

Tujuan proyek usaha mandiri (PUM) ini adalah :

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

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) Abon Jamur Tiram ini adalah :

1. Menghasilkan abon dengan inovasi baru yang akan digemari masyarakat.
2. Membuka peluang munculnya wirausaha baru dalam memproduksi abon jamur tiram.
3. Meningkatkan nilai ekonomis jamur tiram.
4. Memberikan alternatif lain bagi kalangan orang yang tidak mengonsumsi daging.