

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Edamame dibudidayakan oleh PT. Mitra Tani 27 Jember, sekitar 65% diorientasikan untuk pasar ekspor (Purwanto, 2012). Sedangkan orientasi untuk pasar lokal hanya 35%. Berdasarkan hal tersebut muncul gagasan untuk memaksimalkan pemanfaatan edamame sebagai produk minuman sari edamame.

Pemanfaatan edamame sebagai minuman memiliki peluang usaha yang baik. Sari edamame dapat bersaing dengan sari kedelai yang merupakan produk serupa dengan sari edamame. Harga bahan baku murah dan melimpah serta pemanfaatan edamame sebagai minuman jarang ditemui dipasaran. Hal tersebut menjadi peluang yang dinilai cukup prospektif.

Edamame (*Glycine max (L.) Merril*) berasal dari Jepang merupakan jenis sayuran hijau dikenal sebagai kedelai berdasarkan fisik yang serupa dengan kedelai. Edamame dipanen pada puncak pemasakan sebelum mencapai masa pengerasan. Edamame biasa dikonsumsi sebagai sayur, campuran sup atau dikonsumsi dengan cara direbus diberi bumbu garam atau digoreng. Edamame memiliki kandungan protein mencapai 36 persen lebih tinggi dibanding kedelai matang.

Edamame mengandung protein nabati yang setara dengan protein pada susu telur dan daging. Kandungan protein setara dengan protein hewani menjadikan edamame sebagai *alternative* pilihan bahan pangan sehat dan terjangkau. Edamame mengandung zat penting yang dapat berpengaruh terhadap kesehatan seperti vitamin, mineral serta *isoflavan* yang berfungsi sebagai pencegah kanker dan *osteoporosis* (konovsky, 1994).

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa kendala yang muncul dan menjadi masalah dalam Proyek Usaha Mandiri Produksi Sari Edamame ini adalah:

1. Sari edamame tergolong produk baru, sehingga belum diketahui proses yang tepat untuk menghasilkan sari edamame yang baik.
2. Belum diketahui analisa ekonomi secara terperinci mengenai usaha sari edamame.

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Masalah yang telah dirumuskan dapat dipecahkan dengan alternatif pemecahan masalah berikut:

1. Perlu mempelajari metode pengolahan edamame yang paling tepat.
2. Mempelajari perhitungan analisa biaya produksi sari edamame.

1.4 Tujuan Program

Tujuan dari Program Usaha Mandiri Sari Edamame adalah untuk mengetahui hasil pemasaran sari edamame yang dilakukan selama 15 kali produksi.

1.5 Manfaat Program

Adapun manfaat yang didapatkan dari pelaksanaan proyek usaha mandiri Produksi Sari Edamame adalah:

1. Memberi variasi terhadap produk edamame yang sudah ada.
2. Mendapatkan hasil analisa ekonomi usaha sari edamame

1.6 Luaran Yang Diharapkan

Dengan dilaksanakannya proyek usaha mandiri sari edamame tersebut diharapkan:

1. Menghasilkan salah satu metode produksi sari edamame yang tepat.
2. Sari edamame dapat dikenal serta terjangkau oleh semua lapisan konsumen terutama untuk konsumen ekonomi menengah kebawah.