

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Nangka merupakan hasil dari tanaman *Artocarpus heterophyllus*. Tanaman nangka awalnya berasal dari India, dan tumbuh di wilayah tropis dengan kelembaban udara yang tinggi (Ranasinghe dkk., 2019). Tanaman nangka telah dikenal dan dibudidayakan secara luas di Indonesia (Fuadi dan Julua, 2018). Menurut Badan Pusat Statistik (2017), produksi nangka pada tahun 2016 hingga 2017 berkisar pada 654.914 ton hingga 656.583 ton.

Menurut Fuadi dan Julia (2018), buah nangka merupakan komoditas penting sebagai bahan baku industri makanan dan sumber karbohidrat. Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2018), nangka muda mengandung karbohidrat dan serat yang tinggi yaitu berturut-turut 11,3% dan 8,3%. Buah nangka baik yang masih muda maupun matang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Pengolahan nangka muda masih belum optimal dan umumnya dilakukan secara tradisional (Fuadi dan Julia, 2018). Menurut Rukmana (1998), nangka muda umumnya hanya diolah menjadi sayuran. Pemanfaatan nangka muda dapat ditingkatkan dengan mengupayakan diversifikasi pangan berbahan baku nangka muda.

Salah satu produk pangan yang dapat dihasilkan dari pengolahan nangka muda adalah bakso. Bakso merupakan makanan khas Indonesia yang digemari masyarakat (Sari dan Widjanarko, 2015). Bahan baku pembuatan bakso umumnya adalah daging sapi. Penggunaan daging sapi dapat digantikan dengan nangka muda karena nangka muda memiliki bentuk dan struktur daging buah yang menyerupai serat-serat daging (Sartika dkk., 2018). Penggunaan nangka muda dapat menjadi alternatif pengganti daging sapi sebagai bahan baku bakso.

Bakso “*JackBalls*” merupakan bakso dengan bahan baku angka muda. Merek “*JackBalls*” berasal dari kata *Jackfruit* dan *Balls*. *Jack fruit* dalam bahasa inggris memiliki arti angka dan *balls* dalam bahasa inggris memiliki arti bola-bola yang melambangkan bentuk bakso yang seperti bola. Nama ini juga menggambarkan bahwa bakso yang dibuat tidak mengandung daging sapi sehingga dapat dikonsumsi oleh vegetarian, atau konsumen yang ingin mengurangi konsumsi pangan hewani. Bakso “*JackBalls*” dijual dalam bentuk beku, dan dikemas dalam plastik polietilen (PE) dengan desain kemasan transparan untuk memudahkan konsumen melihat isi bakso secara langsung. Plastik PE memiliki daya rentang tinggi, mudah dibentuk atau ditarik, dan tahan terhadap asam, basa, alkohol, dan deterjen (Jayadi dkk., 2016).

Target utama dalam penjualan bakso “*JackBalls*” adalah konsumen remaja hingga dewasa. Bakso “*JackBalls*” dipasarkan melalui media sosial seperti Whatsapp, LINE, Instagram, dan juga melalui penjualan langsung di toko kelontong. Pemasaran dilakukan secara daring karena menurut Taufik dan Ayuningtyas (2020), bisnis pangan merupakan salah satu bisnis yang dapat menyesuaikan dengan metode penjualan secara online di masa pandemi. Perencanaan produksi bakso “*JackBalls*” diharapkan dapat menjadi salah satu upaya diversifikasi pangan untuk meningkatkan pemanfaatan angka muda.

1.2. Tujuan

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha bakso “*JackBalls*”.
2. Merealisasikan perencanaan produksi yang telah dilakukan.
3. Mengevaluasi kelayakan usaha bakso “*JackBalls*” yang telah dijalankan.