

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Era globalisasi sekarang ini memicu masuknya berbagai jenis makan dan minuman impor. Produk-produk tersebut harus ditelusuri asal-usul komposisi bahannya untuk memastikan bahwa makanan tersebut sehat (Nuraini, 2007). Manusia yang sehat dipengaruhi oleh makanan, sebab makanan yang sehat menghasilkan gizi yang baik bagi tubuh manusia. Maka dari itu, banyak yang menganggap makanan yang menyehatkan yaitu bersumber dari pertanian organik (Winangun, 2009).

BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) dan LP POM MUI menyatakan bahwa ciri-ciri makanan yang sehat yaitu 1) Mengandung zat gizi yang diperlukan seseorang untuk dapat hidup sehat seperti harus bersih, tidak kadaluarsa, tidak mengandung mikroba berbahaya dan mengandung bahan kimia, 2) Harus dapat memenuhi rata-rata kecukupan gizi dan protein berdasarkan (PMK No. 75 Tahun 2013, 3) Makanan yang sehat tidak mengandung zat haram atau *shubbat* (meragukan) ([www.pom.go.id](http://www.pom.go.id) diakses 16 Maret 2016). Berdasarkan data Statistik (2012) warga Indonesia tidak mampu memenuhi kebutuhan 2100 kkal per hari sebanyak 11, 37 %. Belum lagi terdapat kasus produk pangan yang muncul di media masa seperti bakso borak, brownies ganja, berformalin dan pencampuran minyak babi, sehingga memperburuk kesehatan bagi masyarakat Indonesia ([www.bps.go.id](http://www.bps.go.id) diakses 16 Maret 2016).

Sekarang ini masyarakat Indonesia menyadari dengan pentingnya kesehatan, maka dari itu mulai menyukai makanan yang sehat. Umumnya orang-orang yang mempunyai pola hidup sehat memperhatikan nutrisi yang ada pada makanan dan minuman yang mereka konsumsi. Salah satu contoh minuman

sehat sekarang yang jadi favorit masyarakat Indonesia adalah juice ([www.kompasiana.com](http://www.kompasiana.com) diakses 16 Maret 2016). Untuk makanan sehat dapat diperoleh masyarakat melalui sayur-mayuran sebanyak 60%. Sedangkan formulasi makanan yang sehat yaitu untuk sehari hari meliputi 20% yang didapat melalui karbohidrat, 10 % mengandung protein hewani (ikan, daging, telur), 60% melalui sayuran dan 20 % melalui buah-buahan (Winangun, 2009).

Kebutuhan minat masyarakat akan kebutuhan makanan sehat melahirkan restoran-restoran dengan konsep menanam bahan yang dibutuhkan. Sudah banyak acara-acara televisi yang menyiarkan restoran dengan menggunakan bahan masakan dari kebun sendiri (<http://www.republika.co.id> diakses 16 Maret 2016). Salah satu restoran sehat dengan kebun yaitu Sedap Alami di Jawa Barat. Peminat dalam restoran tersebut semakin ramai terhadap sayur dan buah organik, sehingga mencapai 100 jenis ([sains.kompas.com](http://sains.kompas.com) diakses 16 Maret 2016).

Menurut Chazali (2009) dalam Rusadi dkk. (2015) akhir-akhir ini banyak sekali peminat vegetarian, karena ingin pola hidup yang sehat. Sehingga, terbukti menyebabkan semakin maraknya restoran atau rumah makan yang menjadikan jamur sebagai salah satu bahan baku. Beberapa faktor yang mendukung pesatnya perkembangan budidaya jamur yaitu: 1) Bahan baku tersedia sepanjang tahun, 2) Kondisi Indonesia mendukung pertumbuhan jamur, 3) Jamur dapat bertahan hidup dalam dataran tinggi dan rendah, 4) produktivitas relatif tinggi. Semakin mudahnya pemberdayaan jamur, membuat restoran atau rumah makan melakukan pemberdayaan jamur sebagai bahan baku.

Perkembangan restoran dan pemberdayaan jamur yang semakin meningkat menyebabkan persaingan bisnis kuliner yang ketat. Sehingga menuntut olahan jamur dengan inovatif dan kreatif. Seperti olahan Jamur di Cisarua Lembang Kabupaten Bandung, Jawa Barat dengan menciptakan kreasi

olahan jamur terbaru membuat banjir pesanan (<http://www.republika.co.id> diakses 16 Maret 2016).

Resto O-Jamur yang bertempat di Jalan Brigjen Katamsa 270 Waru, Sidoarjo memiliki 110 mempunyai sehat dan lezat yang terbebas dari unsur hewani. Menu yang ditawarkan sangat bervariasi tidak hanya sayuran, tetapi menu yang ditawarkan berbagai menu masakan sehat. Dengan memanfaatkan bahan nabati, membuat penyajiannya sangat mirip dengan olahan masakan berbahan hewani. Disamping itu semua makanan diolah dengan higienis oleh *masterchef* yang membuat menunya sendiri telah 13 tahun menjadi vegetarian (<http://www.eastjavatraveler.com> diakses 16 Maret 2016).

Resto O-Jamur mempunyai tempat dengan lahan yang cukup luas dan memiliki konsep urban farming, serta restoran peduli bumi. Menurut Novi sebagai Manager O-Jamur menyatakan restonya mempunyai tujuan untuk mengurangi global warming dan juga mengurangi jumlah sampah plastik yang semakin meningkat, jadi restoran ini tidak menyediakan sedotan minum. Resto yang sudah berdiri semenjak Juli 2013 menyediakan fasilitas *delivery order*, reservasi, dan *Green Educa-Tour*. *Green Educa-Tour* sebagai salah satu media pembelajaran bagi pelajar playgroup hingga SMA terkait pengolahan dan budidaya jamur. Bagi yang menyukai suasana asri khas pedesaan, resto ini menjadi salah satu alternatif yang tepat dan sesuai. Tempat dengan lahan yang cukup luas, dua pondok makan, danau buatan, lahan bercocok tanam, dan musholla hingga rumah untuk budidaya jamur (<http://www.eastjavatraveler.com> diakses 16 Maret 2016). Maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang terkait kelayakan Restoran O-jamur melalui aspek Lingkungan, aspek teknis dan aspek ekonomi. Berkaitan dengan hal tersebut, maka dapat dirumuskan pokok-pokok permasalahan sebagai berikut:

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, maka rumusan masalah yang akan dikaji oleh peneliti adalah:

1. Bagaimana kelayakan Restoran O-jamur melalui aspek teknis ?
2. Bagaimanakah tingkat kelayakan Restoran O-Jamur melalui aspek ekonomi?
3. Bagaimanakah tingkat kelayakan Restoran O-Jamur melalui aspek lingkungan?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dipaparkan di atas, maka tujuan dilakukan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui kelayakan Restoran O-jamur melalui aspek teknis
2. Untuk mengetahui tingkat kelayakan Restoran O-Jamur melalui aspek ekonomi
3. Untuk mengetahui tingkat kelayakan Restoran O-Jamur melalui aspek lingkungan

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat, baik bagi perusahaan maupun bagi penulis sendiri. Adapun manfaatnya, antara lain:

1. Bagi penulis, merupakan pengalaman praktis dan wadah dalam meningkatkan keterampilan dalam mengamati, menganalisis, dan melaporkan masalah-masalah strategi pengembangan agroindustri dibidang agribisnis pertanian.
2. Untuk memenuhi tugas akhir sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Peretanian pada Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.

Bagi perusahaan, penelitian ini diharapkan dapat menjadi salah satu pertimbangan dalam upaya peningkatan penjualan, memperkuat dan memperluas posisi pasar dengan mengacu pada aspek