

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah naga merupakan tanaman yang termasuk dalam famili Cactaceae yang berasal dari daerah tropis yaitu Meksiko, Amerika Tengah dan Amerika Selatan (Mizrahi *et al.*, 1997). Buah naga telah banyak ditanam di negara-negara Asia seperti Thailand, Filipina, Taiwan, Malaysia dan Indonesia. Buah naga mulai masuk ke Indonesia pada tahun 2001 dan kini pembudidayaannya telah menyebar hampir ke seluruh Provinsi (Dinas Tanaman Pangan, 2013). Komoditas buah naga merah merupakan salah satu komoditas unggulan yang dibudidayakan di Kabupaten Situbondo. Kecamatan Arjasa merupakan sentra produksi buah naga merah di Kabupaten Situbondo (Abdullah, 2017).

Buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) merupakan salah satu varietas buah naga yang cukup terkenal, bukan hanya karena warna merah-ungu pada daging buah dan memiliki nilai ekonomi, tetapi juga karena manfaat buah naga merah bagi kesehatan manusia (Wybraniec *et al.*, 2002). Daging buah naga merah mengandung pigmen merah-ungu yang disebut betasianin. Betasianin berfungsi sebagai antioksidan yang menangkal radikal bebas. Aktivitas antioksidan buah naga merah juga lebih besar dibanding buah naga putih (Kanner *et al.*, 2001).

Buah naga merah juga mengandung vitamin C dan likopen, likopen berfungsi dalam menurunkan resiko kanker, penyakit jantung dan menurunkan tekanan darah (Le Bellec *et al.*, 2006).

Buah naga merah seperti buah-buahan segar pada umumnya, juga akan mengalami kerusakan apabila tidak diolah lebih lanjut. Menurut Le Bellec *et al.* (2006), dalam udara bebas setelah dipetik buah naga merah hanya dapat bertahan selama 3-4 hari pada suhu 30°C dan 2 minggu pada suhu 14°C. Buah naga merah biasanya akan mengalami kerusakan pada bagian kulit luar berupa bercak-bercak coklat dan kering. Hal tersebut menyebabkan buah naga merah yang rusak tidak dapat dijual dan kurang dimanfaatkan.

Salah satu usaha diversifikasi produk untuk meningkatkan daya guna hasil pertanian dan untuk mempertahankan kualitas buah adalah pemanfaatan buah naga merah sebagai bahan baku permen *jelly*. Permen *jelly* memiliki kelebihan dibandingkan dengan jenis produk lainnya. Kelebihan tersebut terletak pada masa simpannya yang lebih panjang, selain cara mengolahnya yang sangat mudah warna alami permen *jelly* dari buah naga mampu disukai oleh semua kalangan mulai dari anak-anak hingga usia dewasa (Hartati, 1999).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, terdapat beberapa masalah yang timbul dalam proyek usaha mandiri sebagai berikut :

1. Bagaimana cara memproduksi permen *jelly* buah naga yang dapat di terima konsumen?
2. Bagaimana studi kelayakan usaha pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) permen *jelly* buah naga merah yang dapat diterima konsumen ?
3. Bagaimana strategi pemasaran permen *jelly* buah naga merah ?

1.3 Tujuan Program

Adapun tujuan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini sebagai berikut :

1. Mengetahui cara memproduksi permen *jelly* buah naga yang dapat di terima konsumen.
2. Mengetahui studi kelayakan usaha pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) permen *jelly* buah naga merah yang dapat diterima konsumen .
3. Mengetahui strategi pemasaran permen *jelly* buah naga merah.

1.4 Manfaat Program

Adapun manfaat dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini sebagai berikut :

1. Meningkatkan nilai ekonomis buah naga merah sebagai bahan baku produksi permen *jelly*.
2. Membuka peluang usaha dalam proyek pemen *jelly* dengan bahan baku buah naga merah yang berskala industri rumah tangga hingga skala besar.