

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Wortel (*Daucus carota L.*) merupakan sayuran berwarna oranye yang memiliki siklus hidup 12-24 bulan (*biennial*) dan menyimpan karbohidrat dalam jumlah besar untuk berbunga pada tahun kedua, bagian yang dapat dimakan pada wortel adalah umbi atau akarnya. Karakteristik wortel batangnya pendek hampir tidak tampak dan akar tunggangnya berubah bentuk serta fungsinya menjadi umbi kerucut panjang yang bisa dimakan, umbi wortel berwarna kuning kemerahan karena memiliki kadar *carotene* (bahan pembentuk vitamin A atau provitamin A) yang sangat tinggi. Wortel merupakan salah satu sayuran yang memiliki sifat mudah rusak (*perishable*) karena sayuran setelah panen merupakan jaringan hidup dengan kandungan air yang tinggi dimana kelanjutan proses transpirasi dan respirasi masih terus berlangsung dan menyebabkan sayuran menjadi layu dan busuk (Suhelmi, 2007)

Salah satu wilayah penghasil wortel di Indonesia khususnya Jawa Timur yaitu di Kabupaten Blitar. Hal ini terbukti berdasarkan data BPS Kabupaten Blitar pada tahun 2019 yang menyebutkan luas panen tanaman sayuran untuk wortel adalah 26 hektar, sehingga wortel mudah didapatkan.

Menurut Tranggono dan Sutardi (1990) *dalam* Susela (2016) wortel setelah panen yang disimpan pada kondisi tanpa pendingin akan menurunkan bobot serta nilai gizi seperti vitamin dan kadar air wortel, hal ini disebabkan oleh transpirasi dan respirasi yang berlangsung secara cepat dan terus menerus tanpa hambatan. Penyimpanan dengan pendingin untuk skala besar sendiri memakan biaya lebih.

Oleh karena itu pada kegiatan kali ini akan dilakukan diversifikasi produk dengan bahan baku wortel untuk meningkatkan daya simpan. Salah satu cara diversifikasi yang akan dilakukan yaitu dengan membuat stik wortel yang kemudian dikemas dan disimpan dalam bentuk *frozen*. Produk ini masih tergolong baru sehingga dibutuhkan analisis kelayakan dan saluran pemasaran untuk mengetahui kelayakan dan keberlanjutan produk.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat diketahui rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi Wortel Stik Beku dengan Bumbu Pedas dan Manis di Desa Kemloko Kecamatan Nglegok Kabupaten Blitar?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha Wortel Stik Beku dengan Bumbu Pedas dan Manis di Desa Kemloko Kecamatan Nglegok Kabupaten Blitar?
3. Bagaimana proses pemasaran Wortel Stik Beku dengan Bumbu Pedas dan Manis di Desa Kemloko Kecamatan Nglegok Kabupaten Blitar?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan Tugas Akhir ini adalah :

1. Dapat melaksanakan proses produksi Wortel Stik Beku dengan Bumbu Pedas dan Manis di Desa Kemloko Kecamatan Nglegok Kabupaten Blitar.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha Wortel Stik Beku dengan Bumbu Pedas dan Manis di Desa Kemloko Kecamatan Nglegok Kabupaten Blitar.
3. Dapat melaksanakan proses pemasaran Wortel Stik Beku dengan Bumbu Pedas dan Manis di Desa Kemloko Kecamatan Nglegok Kabupaten Blitar.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, diharapkan hasil dari Tugas Akhir ini adalah :

1. Dapat memberikan wawasan bagi mahasiswa untuk menciptakan usaha serta membuka lapangan kerja baru bagi masyarakat sekitar.
2. Menumbuhkan kreatifitas dan inovasi mahasiswa terhadap sumber daya yang ada di sekitar.
3. Sebagai referensi baru untuk mahasiswa lain yang membutuhkan.