

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jambu biji merah (*Psidium guajava L.*) merupakan buah yang kaya akan vitamin C tinggi dan termasuk bahan pangan fungsional karena memiliki manfaat untuk kesehatan. Salah satunya yaitu dapat membuat tubuh kebal terhadap infeksi termasuk infeksi virus dengue. Selain itu, komposisi senyawa dalam buah jambu biji merah diduga dapat mencegah pembentukan radikal bebas dalam tubuh (Rusdi *et al.*, 2018). Namun jambu biji merah memiliki umur simpan yang pendek setelah panen. Sehingga buah jambu biji merah yang baru disimpan akan mudah rusak. Kerusakan ini bisa mencapai 30 - 40% dan sering menimbulkan kerugian bagi petani.

Solusi dalam mengurangi angka kerusakan tersebut yaitu jambu biji merah bisa dimanfaatkan menjadi olahan buah yaitu pembuatan selai buah (Ladia, 2019). Diversifikasi produk merupakan salah satu langkah yang dapat dilakukan untuk meminimalisasi kerusakan jambu biji merah pasca panen. Salah satunya yaitu melalui pengolahan menjadi selai jambu biji merah. Selai adalah makanan semi basah yang biasanya dioles sebagai pelengkap makanan seperti roti, dimana selai ini bisa dibuat dari pengolahan gula, buah maupun tanpa penambahan bahan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan (Arsyad, 2018). Selai banyak diminati oleh masyarakat karena rasanya yang khas, selai buah jambu biji merah ini aman dikonsumsi karena terbuat dari bahan alami tanpa pengawet (Anam *et al.*, 2019). Produk selai jambu biji merah sangat cocok dinikmati untuk olesan roti, isian *cookies*, dan dapat memperindah tampilan kue atau roti.

Jumlah produksi jambu biji merah di Kecamatan Ledokombo pada tahun 2020 sebesar 2.997 kwintal (BPS, 2021). Oleh karena itu, dalam kegiatan ini akan dilakukan diversifikasi jambu biji merah menjadi selai, sekaligus menilai kelayakan usahanya. Selai buah jambu biji merah ini diharapkan dapat diterima dipasar dan dapat menjadi salah satu usaha yang diminati masyarakat, sehingga

bisa membuka lapangan pekerjaan dan mengurangi angka pengangguran khususnya di Desa Sumberlesung Kecamatan Ledokombo, Jember.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi selai buah jambu biji merah di Desa Sumberlesung Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha dari selai buah jambu biji merah di Desa Sumberlesung Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran dari usaha selai buah jambu biji merah?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah diatas, maka tujuan Tugas Akhir ini adalah:

1. Dapat melakukan proses produksi selai buah jambu biji merah di Desa Sumberlesung Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis kelayakan usaha dari selai buah jambu biji merah di Desa Sumberlesung Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan kegiatan pemasaran usaha selai buah jambu biji merah.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan dari Tugas Akhir di atas dapat diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Sebagai upaya meningkatkan nilai ekonomis dari buah jambu biji merah untuk meraih peluang usaha yang baru.
2. Dapat memberikan bekal berwirausaha bagi mahasiswa sehingga dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru.
3. Dapat memperkenalkan produk selai buah jambu biji merah di masyarakat.
4. Dapat dijadikan sebagai acuan untuk berwirausaha bagi masyarakat.