

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah naga merupakan salah satu buah yang cukup umum dikonsumsi oleh masyarakat di Indonesia. Buah naga terdiri dari 2 jenis yaitu buah naga berdaging putih dan buah naga berdaging merah. Namun, yang paling umum beredar di pasaran adalah buah naga yang berdaging merah. Meski memiliki perbedaan tersebut, kandungan nutrisi pada buah naga tidak jauh berbeda baik yang berdaging putih maupun berdaging merah. Buah naga mengandung vitamin B1, vitamin B2, vitamin B3, vitamin C dan juga mineral yang berkhasiat menurunkan kadar kolesterol, darah tinggi, pencegah penyakit tumor, kanker, dan meningkatkan daya tahan tubuh. Buah naga selain dikonsumsi secara langsung juga bisa diolah menjadi suatu produk. Produk olahan dari buah naga yang umum di masyarakat diantaranya jus, dodol, selai, *dessert*, dan salad buah.

Nastar merupakan sejenis kue kering yang umumnya terbuat dari bahan dasar tepung terigu, mentega, dan telur yang ditakar sedemikian rupa. Nastar biasanya didalamnya berisikan selai berbagai rasa biasanya selai dalam nastar berisikan selai buah-buahan. Nastar ini memiliki tekstur yang padat dan memiliki rasa yang gurih dan manis dari selai. Ciri-ciri kue nastar diantaranya renyah, kering, ditengahnya ada isian selai nanas dan umumnya berbentuk kecil-kecil, sering dihias dengan potongan kecil kismis, cengkeh dan keju di atasnya, sehingga membuat kue ini menjadi lebih cantik dan menarik, memiliki daya simpan yang lama (Febrianti, dkk. 2017). Nastar merupakan kue yang sangat digemari masyarakat pada saat momen lebaran tiba. Kue ini biasa disajikan untuk menyambut tamu, maupun keluarga yang berkunjung ke rumah. Keberagaman makanan di Indonesia juga meningkatkan kemampuan inovasi dalam pengolahan makanan, selain untuk menciptakan produk olahan dengan cita rasa yang baru hal ini juga bertujuan untuk bersaing dalam pasar kue kering. Inovasi yang dikembangkan dalam pengolahan kue kering khususnya pada olahan nastar yaitu penggunaan buah naga sebagai bahan nastar.

Inovasi ini mampu membantu wirausahawan dalam upaya meningkatkan nilai ekonomi, karena hingga sekarang pengolahan buah naga masih terbatas pada

beberapa produk. Maka alternatif lain buah naga dilakukan diversifikasi menjadi bahan pewarna dan *topping* nastar agar masyarakat bisa menikmati olahan lain buah naga menjadi kue kering yang mudah untuk didapatkan. Oleh karena itu, untuk mengetahui seberapa jauh usaha dapat bermanfaat dan menjadi peluang bisnis yang menjadi prospek di masa depan, maka diperlukan analisis usaha berdasarkan analisa *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI) agar mengetahui apakah usaha tersebut menguntungkan atau tidak untuk diusahakan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan Nastar *Topping* Buah Naga di Desa Polorejo Kecamatan Babadan Kabupaten Ponorogo?
2. Bagaimana proses pemasaran usaha Nastar *Topping* Buah Naga di Desa Polorejo Kecamatan Babadan Kabupaten Ponorogo?
3. Bagaimana kelayakan analisis usaha Nastar *Topping* Buah Naga di Desa Polorejo Kecamatan Babadan Kabupaten Ponorogo?

1.3 Tujuan Dan Manfaat

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah di atas, maka tujuan Tugas Akhir ini adalah:

1. Dapat melakukan proses pembuatan Nastar *Topping* Buah Naga di Desa Polorejo Kecamatan Babadan Kabupaten Ponorogo.
2. Dapat memasarkan Nastar *Topping* Buah Naga di Desa Polorejo Kecamatan Babadan Kabupaten Ponorogo.
3. Dapat menganalisis kelayakan usaha Nastar *Topping* Buah Naga di Desa Polorejo Kecamatan Babadan Kabupaten Ponorogo.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Sebagai upaya meningkatkan kreatifitas yang inovasi mahasiswa agar bisa meraih peluang-peluang yang ada.
2. Dapat digunakan sebagai acuan untuk berwirausaha bagi masyarakat setelah mengetahui analisis usaha Nastar *Topping* Buah Naga sebagai salah satu industri rumahan.
3. Dapat dijadikan referensi tugas akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember