

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Nanas (*Ananas comosus L.*) termasuk family Bromeliaceae ordo Poales, merupakan buah tropis yang berasal dari Amerika Selatan. Bagian dari nanas yang memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi adalah buahnya. Buah nanas selain enak di makan sebagai buah segar juga digunakan sebagai bahan olahan seperti jus, sirup, dan buah nanas dalam kaleng. Salah satu olahan buah nanas yang saat ini digemari oleh masyarakat adalah selai nanas (Budi Samadi, 2014).

Selai nanas merupakan makanan yang terbuat dari buah nanas yang dihaluskan dan dicampur dengan gula kemudian dimasak sampai mengental. Selai nanas memiliki tekstur lunak yang dipengaruhi oleh proses pengadukan. Selai nanas juga sering digunakan untuk tambahan olesan roti, maupun isian dalam kue kering (Atisobitha, 2017).

Pastel adalah makanan ringan berbentuk setengah lingkaran berisi daging dan sayuran. Jenis pastel tergantung dari isi dan cita rasa bumbunya, bentuk pastel juga dapat disesuaikan menurut selera masing-masing (Yuliana Tanjung, 2018). Pastel isi selai nanas merupakan salah satu produk inovasi baru untuk melakukan kegiatan pemasaran dibidang makanan ringan. Masa penyimpanan pastel isi selai nanas lebih tahan lama dibandingkan dengan pastel isi sayuran maupun daging. Prospek dari usaha pastel isi buah nanas ini layak untuk dikembangkan karena produk ini memiliki rasa unik yang diperoleh dari rasa manis dan asam dari buah nanas sehingga dapat mengurangi penggunaan gula dan zat perasa kimia yang tentunya lebih sehat serta dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan.

Usaha pastel isi selai nanas merupakan usaha baru yang dibangun untuk memanfaatkan potensi buah nanas, menghasilkan keuntungan dan menciptakan peluang bisnis baru, sehingga analisis diperlukan untuk mengetahui layak atau tidaknya usaha ini untuk dikembangkan. Berdasarkan hal tersebut, maka dalam kegiatan ini dilakukan analisis usaha berdasarkan *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), *Return On Investment* (ROI).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan diatas maka dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi pastel isi selai nanas di Desa Krenceng Kecamatan Kepung Kabupaten Kediri?
2. Bagaimana analisis usaha pastel isi selai nanas di Desa Krenceng Kecamatan Kepung Kabupaten Kediri berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio, dan ROI?
3. Bagaimana pemasaran pastel isi selai nanas?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah di kemukakan diatas, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah:

1. Mampu melakukan proses produksi pastel isi selai nanas di Desa Krenceng Kecamatan Kepung Kabupaten Kediri.
2. Mampu menganalisis usaha pastel isi selai nanas di Desa Krenceng Kecamatan Kepung Kabupaten Kediri berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio, dan ROI.
3. Mampu melakukan pemasaran pastel isi selai nanas.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi penulis, menambah wawasan dan pengetahuan tentang analisis pastel isi selai nanas.
2. Bagi mahasiswa, dapat dijadikan sebagai referensi dalam penulisan tugas akhir serta dapat menumbuhkan dan mengembangkan jiwa kewirausahaan.
3. Bagi masyarakat, dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang manfaat buah nanas serta dapat memberikan informasi tentang pengolahan buah nanas menjadi produk yang menarik.