

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Manisan merupakan makanan olahan dengan menggunakan gula pasir sebagai pemanis alami. Buah dengan tingkat kematangan tua dan bertekstur keras untuk dibuat manisan. Manisan dibagikan menjadi dua jenis yaitu manisan buah kering dan manisan buah basah. Manisan buah basah dan manisan buah kering dapat dibedakan dalam proses pembuatannya dan ketahanannya. Daya awet manisan buah kering lebih lama karena kadar air dalam manisan buah kering lebih rendah dibandingkan dengan manisan buah basah (Febriyanti, dkk. 2018).

Kabupaten Lumajang menyimpan berbagai potensi sumberdaya yang memiliki nilai ekonomis. Kesuburan tanah di daerah ini menyimpan potensi untuk menghasilkan komoditi pertanian, diantaranya sayur-mayur seperti tomat. Tomat di Lumajang sebagian besar dijadikan sebagai pelengkap pada masakan, maka perlu dilakukan diversifikasi pengolahan tomat menjadi produk manisan tomat untuk menambah peluang usaha yang dapat dimanfaatkan sebagai wirausaha.

Tomat adalah salah satu jenis sayuran yang tidak bertahan lama dan mudah rusak serta mengandung banyak vitamin untuk kecukupan gizi masyarakat. Inovasi yang dapat dilakukan untuk mencegah kerusakan tomat adalah dengan mengubah menjadi produk olahan yang lebih tahan lama berupa manisan kering. Selain itu, tomat merupakan jenis sayur yang rasanya kurang manis dan dagingnya cukup kenyal sehingga sangat cocok jika dibuat manisan.

Kurmat merupakan singkatan dari “kurma tomat”. Sesuai dengan namanya, kurmat merupakan buah tomat yang diolah dengan berbagai proses yang pada akhirnya memiliki rasa yang mirip seperti buah kurma. Manisan tomat sering dijumpai dalam keadaan kering serta berwarna coklat seperti buah kurma sehingga disebut tomat rasa kurma.

Manisan tomat “kurmat” memiliki peluang pasar yang luas, karena produk ini belum ada dipasaran dan tergolong produk baru. Pemilihan produk manisan tomat “kurmat” ini menjadi alternatif baru untuk menciptakan peluang usaha, diharapkan mampu meningkatkan pendapatan serta nilai tambah pada tomat.

Usaha manisan tomat “kurmat” sangat digemari masyarakat mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Oleh karena itu, diperlukan analisa BEP, R/C Ratio, dan ROI untuk mengetahui usaha ini menguntungkan atau tidak untuk diusahakan.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi Manisan Tomat “Kurmat” di Desa Bades Kecamatan Pasirian Kabupaten Lumajang?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha Manisan Tomat “Kurmat” di Desa Bades Kecamatan Pasirian Kabupaten Lumajang?
3. Bagaimana pemasaran usaha Manisan Tomat?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan dari tugas akhir ini adalah:

1. Mampu melakukan proses produksi Manisan Tomat “Kurmat” di Desa Bades Kecamatan Pasirian Kabupaten Lumajang.
2. Mampu menganalisis kelayakan usaha Manisan Tomat “Kurmat” di Desa Bades Kecamatan Pasirian Kabupaten Lumajang.
3. Mampu melakukan bauran pemasaran pada usaha Manisan Tomat “Kurmat”.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan dari tugas akhir diatas, maka manfaat yang dapat diambil adalah:

1. Memberi informasi kepada mahasiswa dan masyarakat tentang produk olahan manisan tomat “kurmat”.
2. Dapat digunakan sebagai sumber informasi dalam berwirausaha di bidang produksi dengan bahan dasar tomat.
3. Dapat dijadikan referensi bagi para mahasiswa sebagai literatur untuk tugas akhir.