

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sirsak (*Annona muricata*) adalah tumbuhan yang berasal dari Karibia, Amerika Tengah dan Amerika Selatan. Di berbagai daerah Indonesia dikenal dengan nama belanda atau sirsak. Tanaman ini di tanam secara komersial untuk diambil buahnya. Pohon sirsak dapat tumbuh pada ketinggian 1000 meter dari permukaan laut dengan tinggi pohon mencapai 9 meter dan berbuah sepanjang tahun.

Buah sirsak memiliki daging buah berwarna putih dan biji berwarna hitam dan rasa yang manis keasaman, ukurannya cukup besar hingga 20-30 cm dengan berat 2,5 kg. Buah sirsak mengandung karbohidrat, vit C, vitamin B1, vitamin B2 yang cukup banyak dan bijinya yang beracun dapat digunakan sebagai obat insektisida alami. Pada umumnya buah sirsak diolah menjadi jus dan sudah terdengar familiar, sehingga masyarakat sudah bosan dan kurang minat. Namun, di era modern ini untuk meningkatkan harga jual buah sirsak maka dibutuhlah berbagai olahan berbahan dasar sirsak salah satunya dodol.

Dodol merupakan jajanan tradisional yang berasal dari Indonesia yang terbuat dari tepung beras ketan, gula merah, gula putih. Dodol ini biasa dijadikan sebagai jajanan oleh-oleh maupun jajanan selingan saat bersantai dengan keluarga dan saudara. Seiring berkembangnya zaman pembuatan dodol mulai menggunakan alat-alat yang canggih dan divariasikan dengan penambahan buah-buahan untuk menambah cita rasa dari dodol.

Selain memperkaya rasa dodol, penambahan buah-buahan pada dodol juga untuk menambah nilai gizi dari dodol, salah satunya buah sirsak. Buah sirsak mengandung berbagai nutrisi atau gizi yang bermanfaat bagi kesehatan kita seperti meningkatkan daya tahan tubuh, menjaga kesehatan jantung, menurunkan risiko penyakit kanker, mengendalikan tekanan darah, dan mengatasi sembelit.

Dodol sirsak merupakan olahan jajanan tradisional yang terbuat dari tepung ketan, gula merah, gula putih dan buah sirsak. Pembuatan dodol sirsak begitu mudah dan tidak membutuhkan biaya yang besar, selain itu dodol sirsak ini memiliki cita rasa yang khas dan tekstur yang kenyal dengan tampilan warna coklat kehitaman. Dodol sirsak ini bisa bertahan kurang lebih tiga bulan, karena dalam pembuatan dodol sirsak ini tidak ada tambahan minyak maupun santan kelapa, dan peminat dodol sirsak ini biasanya dari kalangan remaja sampai kalangan ibu-ibu. Dodol sirsak ini akan dikemas sebugus dan serapi mungkin, guna meningkatkan minat konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat dirumuskan beberapa permasalahan yaitu :

1. Bagaimana proses produksi dodol sirsak di Desa Setail Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi ?
2. Bagaimana kelayakan usaha Produksi dodol sirsak di Desa Setail Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi ?
3. Bagaimana pemasaran produk dodol sirsak di Desa Setail Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah di uraikan maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini sebagai berikut :

1. Dapat melakukan proses produksi dodol sirsak di Desa Setail Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha produksi dodol sirsak di Desa Setail Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi.
3. Dapat melakukan proses pemasaran dodol sirsak di Desa Setail Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi.

1.4 Manfaat

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

1. Menambah pengetahuan tentang usaha produksi dodol sirsak.
2. Berguna untuk memberikan wawasan bagi mahasiswa dalam bidang wirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan.
3. Dapat dijadikan sebagai bahan acuan mahasiswa yang ingin mengembangkan dan meningkatkan jiwa kewirausahaan.