

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kue kering merupakan hasil olahan yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Kue kering merupakan jenis camilan yang berbahan baku bermacam-macam seperti tepung terigu, tepung kacang, tepung beras dan lain sebagainya. Penggemar kue kering sendiri dari semua kalangan karena kue kering memiliki banyak jenis. Kue kering yang sedang banyak digemari saat ini yaitu kue nastar, kastengel, kue cookies coklat, kue kering kacang, putri salju dan kue semprit.

Nastar adalah jenis kue kering beradonan lunak yang terbuat dari campuran 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.

Buah naga atau biasa disebut *dragon fruit* adalah jenis tanaman buah yang menarik, biasanya buah naga disajikan langsung sebagai teman di saat waktu luang atau di saat sarapan. Rasa buah ini berkombinasi diantara rasa manis, asam, dan gurih segar. Selain itu buah naga mengandung zat yang berkhasiat sebagai obat. Tanaman buah naga ini di kembangkan karena dapat diolah menjadi suatu produk atau sebagai pewarna alami. Tanaman yang memiliki buah dengan kulit bersisik hijau dan berwarna merah menyala pada buahnya melengkapi jenis-jenis tanaman yang dikoleksi pada dunia pertanian dan banyak juga yang merambah di dunia bisnis pertanian.

Selai adalah salah satu produk hasil pengawetan sebagai teman pendamping roti atau beberapa makanan lainnya, selain pendamping makanan biasanya selai juga dikaitkan dengan pembuatan kue sebagai isian. Selai biasanya di buat dari buah-buahan segar dan memiliki citarasa yang pas serta memiliki tekstur yang tepat sehingga selai akan memiliki kualitas yang bagus pula. buah yang digunakan dalam membuat selai biasanya adalah nanas, buah naga, strawberi, pisang dan lain sebagainya. Pembuatan selai tidak hanya menggunakan buah segar saja akan

tetapi membutuhkan bahan pendukung pula seperti perasa, aroma, dan ketahanan produk sehingga produk selai memiliki daya simpan yang lebih panjang.

Banyaknya buah naga saat panen raya menjadikan petani mengalami kerugian karena rendahnya harga yang dipatok di pasaran. Masyarakat yang ada di desa biasanya akan kebingungan dengan apa yang akan dilakukan jika buah naga memiliki kapasitas berlebih. Strategi dalam dunia bisnis sangat penting untuk mengatasi persaingan, membuat produk baru atau produk yang unik dan belum pernah dicoba akan menarik keinginan konsumen untuk membeli produk tersebut.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat ditarik rumusan masalah yaitu :

1. Bagaimana proses produksi nastar isi selai buah naga di Desa Purwoasri Kecamatan Kabupaten Banyuwangi ?
2. Bagaimana analisis usaha nastar isi selai buah naga merah di Desa Purwoasri Kecamatan Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana cara memasarkan produk nastar isi selai buah naga merah?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah diatas maka, tujuan tugas akhir ini adalah :

1. Dapat mengetahui dan melakukan proses produksi nastar isi selai buah naga merah di Desa Purwoasri Kecamatan Tegaldlimo Kabupaten Banyuwangi.
2. Dapat mengetahui dan menganalisis kelayakan usaha nastar isi selai buah naga merah di Desa Purwoasri Kecamatan Tegaldlimo Kabupaten Banyuwangi.
3. Dapat melakukan proses pemasaran produk nastar isi selai buah naga merah.

#### **1.4 Manfaat**

Manfaat yang diharapkan sebagai berikut :

1. Dapat meningkatkan kreatifitas mahasiswa dan menjadi inovatif untuk meraih peluang yang ada.
2. Memberikan wawasan kepada mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja baru.
3. Mahasiswadapat menerapkan secara teori maupun keterampilan tentang ilmu yang telah didapat untuk diaplikasikan di lingkungan masyarakat