

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia dikenal dengan negara yang memiliki keanekaragaman hasil agraris yang kaya akan sumber daya alam dengan iklim tropis yang sangat baik untuk tanaman buah-buahan. Salah satunya buah nangka yang banyak tumbuh di pekarangan rumah terutama di daerah pedesaan. Tanaman nangka berbuah sepanjang tahun dan bukan merupakan buah musiman. Buah nangka adalah salah satu buah tropis yang belum mendapatkan prioritas tetapi berpotensi dikembangkan dalam skala agribisnis. Buah nangka sendiri bisa dikonsumsi secara langsung atau diolah terlebih dahulu, keduanya tetap terasa enak dan banyak manfaat bagi kesehatan (Nurmedika, dkk. 2013).

Buah nangka (*Artocarpus heterophyllus Lam*) merupakan sumber makanan yang kaya vitamin A, C, tiamin, kalium, kalsium, riboflavin, zat besi, niasin, dan seng. Dalam 100 gram buah nangka terkandung karbohidrat sebanyak 27,6%, protein 1,2%, dan kalori 106 kal (Cahyo dan Rini, 2016). Daging buah nangka berwarna kuning dengan aroma harum dan rasa manis yang khas. Biasanya nangka di manfaatkan sebagai olahan kolak atau campuran es. Pemanfaatan buah nangka dijadikan tambahan pembuatan kue semprong sebagai perasa alami, sehingga memiliki nilai ekonomis.

Kue semprong merupakan makanan tradisional khas Indonesia yang di buat dari bahan tepung ketan, umumnya berbentuk silinder berwarna kuning kecoklatan bertekstur renyah dan gurih, sehingga bisa dimakan anak-anak maupun orang dewasa. Makanan tradisional kue semprong atau yang biasa di kenal opak gulung atau opak gambir, biasanya kue ini di sajikan di hari besar seperti idul fitri dan hajatan.

Saat ini banyak masyarakat yang mengolah makanan ringan dengan memberi inovasi tersendiri supaya memiliki daya tarik di pasaran. Salah satunya kue tradisional yaitu kue semprong. Biasanya kue semprong memiliki rasa jahe dan wijen, rasa yang dapat digunakan sebagai pengganti yaitu buah nangka. Kue semprong rasa nangka dikemas semenarik mungkin, supaya memiliki daya saing

dengan jajanan modern. Oleh karena itu untuk mengetahui kelayakan usaha produk kue semprong rasa nangka diperlukan adanya suatu perhitungan analisis agar diketahui apakah usaha ini layak atau tidak. Analisis yang di gunakan yaitu BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investmen*).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang dapat di uraikan di atas, maka dapat di rumuskan masalah yaitu:

1. Bagaimana proses pembuatan Kue Semprong Rasa Nangka di Desa Lojejer Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha Kue Semprong Rasa Nangka di Desa Lojejer Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana pemasaran usaha Kue Semprong Rasa Nangka di Desa Lojejer Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember ?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan penulisan tugas akhir ini yaitu:

1. Dapat melakukan proses pembuatan Kue Semprong Rasa Nangka di Desa Lojejer Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis kelayakan usaha Kue Semprong Rasa Nangka.
3. Dapat melakukan pemasaran usaha Kue Semprong Rasa Nangka di Desa Lojejer Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember.

## **1.4 Manfaat**

Manfaat yang di harapkan dari tugas akhir ini adalah:

1. Dapat meningkatkan kreatifitas dan inovasi mahasiswa dalam berwirausaha.
2. Dapat dijadikan referensi Tugas Akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember.
3. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan serta pengalaman mahasiswa dalam terjun ke dunia wirausaha.