

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Desa Sukolilo Kecamatan Prigen Kabupaten Pasuruan merupakan desa yang terletak di kaki Gunung Ringgit. Menurut Rizal Bahtiar selaku wakil ketua Generasi Mandiri Sukolelo (Gemas), desa ini dikenal dengan sebutan kampung herbal dikarenakan setiap penduduk yang ada disana menanam tanaman herbal. Kampung ini menjadi wisata edukasi, tempat studi banding, bahkan produknya dikelola menjadi minuman herbal. Di pintu masuk dusun itu, terpampang tulisan ikonik dengan ukuran besar bertuliskan Kampung Herbal Sukolelo. Terdapat berderet aneka tanaman herbal yang ditanam di depan rumah, pekarangan, hingga di sepanjang jalan kampung. Jenis tanaman yang ditanam beragam antara lain, kunyit, temulawak, jahe, telang, mengkudu, semanggi, sambilata, jinten, sirih, dan sebagainya.

Terdapat sekitar 70 jenis tanaman rempah-rempah dan toga di Kampung Herbal Sukolelo ini. Semuanya dari hasil pembibitan warga bersama Pemuda Generasi Mandiri Sukolelo, hasil panen rempah-rempah dan toga selanjutnya dibuat aneka produk herbal, seperti serbuk ekstrak dan minuman herbal. Namun pada kampung ini masih belum ada produk olahan makanan yang terbuat dari bunga telang dan hanya dijadikan sebagai minuman seperti teh bunga telang yang langsung diseduh.

Bunga telang atau *Clitoria ternatea* adalah tanaman berasal dari suku polong-polongan (*Fabiaceae*), dimana ciri dari bunga telang yaitu pada bintil akar yang dapat menyuburkan tanah. Ciri khas bunga telang ini yaitu memiliki kelopak bunga yang berwarna ungu. Kelopak tersebut dapat memberikan warna ungu apabila direndam pada air hangat atau panas, sehingga ekstrak bunganya dapat digunakan sebagai pewarna berbagai makanan dan minuman. Bunga telang dapat diseduh dengan menggunakan air panas, mengandung banyak antioksidan kuat seperti *polifenol*, *tanin*, *katekin*, serta *fitonutrien* yang berperan dalam peningkatan memori otak. Adapun khasiat yang dihasilkan oleh bunga ini antara lain, mengatasi diabetes, menjaga kesehatan jantung, membantu meredakan asma, mengurangi

stress, mengatasi obesitas, dan memiliki potensi anti kanker. Bunga telang ini hidup merambat di pagar dan biasa digunakan untuk mempercantik pekarangan (Anto, 2021).

Menurut Hartomo dan Widiatmoko (1993) *dalam* Darmawan dkk (2014) dan Faridah (2008) *dalam* Simarmata (2019) puding adalah olahan makanan yang terbuat dari perpaduan agar-agar, jelly ataupun dari campuran keduanya. Puding biasa disebut sebagai hidangan penutup untuk mencuci mulut yang biasanya dibuat dari bahan-bahan yang direbus atau dikukus. Pada umumnya, puding terbuat dengan bahan dasar campuran susu, tepung maizena, tapioka, serta telur dan dinikmati setelah didinginkan terlebih dahulu. Puding biasa dibuat dengan berbagai varian bentuk, warna, rasa, tekstur dan ukuran.

Puding ekstrak bunga telang merupakan hidangan penutup yang terbuat dari campuran agar-agar dan jelly serta dipadukan dengan ekstrak bunga telang sehingga warna puding yang dihasilkan berwarna ungu alami, bertekstur kenyal dan memiliki rasa manis. Puding ekstrak bunga telang ini dibuat untuk meningkatkan nilai tambah dan nilai jual dari bunga telang.

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan maka bunga telang ini diharapkan mampu meningkatkan nilai jual dengan pemanfaatan potensi lokal sebagai bahan makanan yang nantinya akan menjadi prospek berwirausaha, menciptakan peluang kerja sehingga dapat membantu mensejahterakan masyarakat. Untuk mengetahui sejauh mana usaha tersebut layak atau tidaknya dijalankan, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat mengetahui keuntungan usaha tersebut. Analisis usaha yang dapat diterapkan yaitu analisis *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan *Return On investment* (ROI), diperlukan juga perencanaan bauran pemasaran (4P) agar diketahui pemasaran produk tersebut dan agar produk tersebut dapat diterima oleh konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan masalah yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi pembuatan puding ekstrak bunga telang?
2. Bagaimana analisis usaha puding ekstrak bunga telang?
3. Bagaimana bauran pemasaran puding ekstrak bunga telang?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dari perumusan masalah yang telah di uraikan, maka tujuan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini yaitu sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi puding ekstrak bunga telang.
2. Dapat melakukan analisis usaha puding ekstrak bunga telang.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran puding ekstrak bunga telang.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini yaitu sebagai berikut:

1. Dapat menumbuhkan jiwa berwirausaha untuk memperoleh keuntungan dari produk puding ekstrak bunga telang, sehingga mempunyai suatu keterampilan dan mempunyai bekal dalam membuka lapangan kerja sendiri.
2. Dapat menjadi sumber informasi dan wawasan tentang proses produksi, analisis usaha dan bauran pemasaran pudding ekstrak bunga telang.
3. Dapat digunakan sebagai sumber literatur tugas akhir mahasiswa Politeknik Negeri Jember, khususnya mahasiswa program studi D-3 manajemen agribisnis yang ingin melakukan tugas akhir dengan tema sejenis.