

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Lontar adalah jenis tumbuhan dari keluarga palma (pinang-pinangan) yang tumbuh di Asia Tenggara dan Asia Selatan (Palmweb, 2017). Spesies tumbuhan ini dikenal dengan nama latin *Borassus flabellifer* Linn. Lontar di beberapa daerah di Indonesia disebut juga sebagai ental atau siwalan (Sunda, Jawa, dan Bali), lonta (Minangkabau), taal (Madura), dun tal (Saksak), jun tal (Sumbawa), tala' (Sulawesi Selatan), lontara (Toraja), lontoir (Ambon), manggitu (Sumba) dan tua (Timor) (Hai, 2016).

Siwalan merupakan tanaman yang dapat tumbuh di daerah tropis, mempunyai adaptasi yang tinggi pada lingkungan lahan kering, walaupun daerah tersebut tandus dan berbatu-batu. Suhu optimum untuk pertumbuhan tanaman siwalan $\pm 30^{\circ}\text{C}$, membutuhkan curah hujan berkisar 500-2000 mm per tahun (BPTH, 2012). Tanaman siwalan menjadi primadona Kabupaten Tuban Jawa Timur, terbukti pada tahun 2018 hasil produksinya mampu mencapai 7.090,77 ton dengan luas area tanaman perkebunan siwalan sebesar 1.832,45 ha (BPS, 2019).

Tanaman siwalan merupakan tanaman berjenis palma. Hasil dari tanaman siwalan salah satunya adalah berupa buah. Buah siwalan berbentuk bulat dengan kulit buah berwarna ungu tua kecoklatan sampai kehitaman, berserabut, dan memiliki tempurung. Daging buah siwalan yang muda berwarna keputih-putihan, manis bercampur gurih, lembut, kenyal, dan berair sedangkan daging buah yang matang berwarna kuning dengan tekstur yang keras. Buah siwalan memiliki kandungan gizi yang baik dan menyehatkan, daging buah siwalan yang masih muda memiliki kandungan karbohidrat, sukrosa, glukosa, serta air. Masyarakat memanfaatkan daging buah siwalan sebagai campuran es atau dapat dimakan secara langsung. Buah siwalan memiliki potensi yang baik untuk dikembangkan menjadi produk olahan. Oleh karena

itu akan dilakukan diversifikasi produk yaitu produk olahan permen *jelly* buah siwalan.

Permen *jelly* buah siwalan ini tergolong sebagai produk baru, dengan mengandalkan keunikan rasa yang khas dari buah siwalan. Usaha ini diharapkan dapat meningkatkan nilai jual buah siwalan dan menciptakan peluang usaha yang baru dengan tujuan memperoleh keuntungan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan diatas, maka dapat dirumuskan masalah, yaitu:

1. Bagaimana proses pembuatan pada usaha permen *jelly* buah siwalan “Jesica” di Desa Kembangbilo Kabupaten Tuban ?
2. Bagaimana kelayakan usaha permen *jelly* buah siwalan “Jesica” di Desa Kembangbilo Kabupaten Tuban?
3. Bagaimana proses pemasaran permen *jelly* buah siwalan “Jesica” di Desa Kembangbilo Kabupaten Tuban?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dari rumusan masalah tersebut, maka tujuan tugas akhir ini yaitu:

1. Mengetahui dan mengaplikasikan proses pembuatan pada usaha permen *jelly* buah siwalan “Jesica“ di Desa Kembangbilo Kabupaten Tuban.
2. Mengetahui dan menghitung kelayakan usaha permen *jelly* buah siwalan “Jesica” di Desa Kembangbilo Kabupaten Tuban.
3. Mengetahui dan mengaplikasikan proses pemasaran permen *jelly* buah siwalan “Jesica” di Desa Kembangbilo Kabupaten Tuban.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan diatas, maka manfaat yang diharapkan dari tugas akhir ini yaitu:

1. Sumber informasi bagi pelaku usaha sejenis.
2. Meningkatkan kreatifitas mahasiswa dalam menginovasi suatu produk untuk menciptakan peluang usaha baru.
3. Sebagai referensi tugas akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember.