

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara agraris, karena sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai petani. Sumberdaya alam yang ada di Indonesia sangat melimpah khususnya dibidang pertanian dan perkebunan. Hasil dari sumber daya alam dibidang pertanian dan perkebunan berupa sayur, buah, tanaman hias dan masih banyak lagi. Dari hasil tersebut tidak sedikit masyarakat yang memanfaatkan sebagai olahan makanan bahkan minuman, seperti jus, cemilan, makanan berat, kue kering , salad dan lainnya. Salah satu buah dari hasil perkebunan Indonesia yaitu kelapa.

Indonesia merupakan Negara Produsen kelapa terbesar di dunia, kemudian diikuti oleh Filipina, India, dan Sri Lanka. Luas areal tanaman pohon kelapa di Negara kita hampir 3 juta hektar atau sepertiga dari luas areal tanaman pohon kelapa di dunia. Dari areal tersebut , sebagian besar ($\pm 98\%$) diusahakan dalam bentuk perkebunan rakyat (Rukmana, 2003). Dengan banyaknya tanaman kelapa di Indonesia maka sangat mudah untuk didapatkan dan buahnya dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan kue kering.

Kelapa merupakan tanaman tahunan, memiliki batang yang keras dan pada umumnya tidak bercabang (monopodial) dan berakar serabut. Pertumbuhan kelapa biasanya tegak namun pada daerah tepian pantai, sempadan sungai batangnya tumbuh melengkung ke arah matahari. Daging buah berwarna putih dengan ketebalan 8-10 mm. Daging buah yang telah dewasa tersusun atas air (52%), minyak (34%), protein (3%), zat gula (1,5%) dan abu (1%). Daging buah utama ini merupakan hasil utama dan dimanfaatkan manusia untuk kebutuhan rumah tangga, kopra, minyak, biofuel dan lain lain. (Mardiatmoko & Ariyanti, 2011)

Buah kelapa dapat diolah menjadi kue kering tradisional yaitu kue sagon kelapa. (Dewi, Damiami, & Marsiti, 2018) Mengatakan bahwa Sagon merupakan

kue kering tradisional yang memiliki daya tahan lama dan cukup populer di Bali. Tidak hanya di Bali sagon juga populer di pulau Jawa dan Sumatera. Sagon pada umumnya terbuat dari tepung ketan, kelapa yang disangrai,, gula pasir, dan garam memiliki banyak variasi bentuk yang berbeda, yang dibuat sesuai selera dari pembuatnya, tetapi pada intinya sagon memiliki rasa yang manis dan gurih serta aroma yang khas karena terbuat dari bahan dasar kelapa dan tepung ketan.

Plasma nuftah (sumber genetik) tanaman nangka diduga berasal dari kawasan tropik Asia. Buah nangka sebenarnya adalah tangkai bunga yang tumbuh menebal, berdaging, dan bersatu dengan daun-daun bunga membentuk kulit buah. Daging buah nangka umumnya tebal, berwarna kuning, kuning pucat, kuning kemerah-merahan, atau jingga. Buah nangka beraroma harum yang berasal dari senyawa etil-butirat, berair, dan rasanya manis (Rukmana I. , 1997).

Buah nangka merupakan buah yang memiliki aroma khas harum dan memiliki rasa manis. Di wilayah Jember tepatnya di Desa Ambulu buah nangka sangat mudah untuk ditemui, bisa didapatkan setiap musim dan tidak banyak masyarakat yang memanfaatkan sebagai olahan makanan. Biasanya hanya dimakan langsung tanpa ada pengolahan terlebih dahulu. Oleh karena itu buah nangka bisa digunakan sebagai campuran atau perasa pada kue sagon. Saat digunakan untuk perasa sagon tidak memerlukan buah nangka yang banyak karena ketika menggunakan sedikit saja aroma nangka sudah menyebar.

Kue sagon kelapa dengan penambahan buah nangka bisa menjadi inovasi agar lebih digemari oleh masyarakat. Aroma nangka saat dipanggang menjadi ciri khas tersendiri dan bisa menjadi nilai ekonomis dari kue sagon kelapa rasa nangka. Penambahan nangka pada sagon kelapa diharapkan menjadi peluang usaha yang dapat berkembang, oleh karena itu perlu dilalukan analisis apakah usaha tersebut layak atau tidak layak untuk diusahakan.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan Sagon Kelapa Rasa Nangka “Istimewa” di Desa Ambulu Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha Sagon Kelapa Rasa Nangka “Istimewa” di Desa Ambulu Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember?
3. Bagaimana pemasaran yang digunakan dalam usaha Sagon Kelapa Rasa Nangka “Istimewa” di Desa Ambulu Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember.

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan maka dapat disusun tujuan sebagai berikut :

1. Dapat melakukan proses produksi Sagon Kelapa Rasa Nangka “Istimewa” di Desa Ambulu Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha menggunakan BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue/Cost Ratio*), dan ROI (*Return on Investment*) pada usaha Sagon Kelapa Rasa Nangka “Istimewa” di Desa Ambulu Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan kegiatan pemasaran usaha Sagon Kelapa Rasa Nangka “Istimewa” di Desa Ambulu Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Mengolah sumberdaya alam dengan memberikan inovasi baru seperti sagon kelapa rasa nangka dapat memberikan nilai ekonomis dan produktivitas

sumberdaya manusia. Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan maka dapat di buat manfaat dari Tugas Akhir ini yaitu :

1. Dapat menambah ilmu pengetahuan serta pembelajaran dalam memulai usaha.
2. Dapat dijadikan sebagai referensi untuk menyelesaikan Tugas Akhir bagi Mahasiswa di Politeknik Negeri Jember.
3. Dapat menciptakan lapangan kerja baru bagi mahasiswa.