

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia terkenal dengan sebutan Negara agraris karena Negara Indonesia merupakan Negara yang beriklim tropis, sehingga penduduk Negara Indonesia rata-rata berprofesi sebagai petani. Petani di Indonesia memanfaatkan lahan pertanian untuk menanam berbagai jenis tanaman untuk kebutuhan pokok dalam menunjang kehidupan sehari-hari. Diantaranya yang dapat ditanami yaitu berbagai jenis buah-buahan, kacang-kacangan, umbi-umbian serta sayur-sayuran.

Sayur-sayuran merupakan salah satu kebutuhan terpenting untuk tubuh manusia selain buah-buahan, daging, telur, dan lain sebagainya. Sayuran terdapat beberapa bagian diantaranya daun, batang, tangkai daun, bunga, kuncup, akar, umbi, dan buah. Sayuran merupakan tumbuhan atau bahan pangan yang mengandung kadar air tinggi dan dikonsumsi dalam keadaan segar. Sayuran makanan yang sangat sehat apabila dikonsumsi karena mengandung vitamin, mineral, serta fitokimia yang mengandung serat makanan yang baik untuk kebutuhan tubuh manusia. Di Indonesia banyak sekali jenis sayuran yang beragam untuk diolah menjadi berbagai kreasi makan seperti sayur kangkung.

Sayur kangkung merupakan tanaman sayuran komersial yang bersifat menjalar, kangkung berbatang kecil, bulat panjang, dan berlubang di dalamnya. Kangkung dapat dengan mudah ditanam disemua tipe asalkan tanahnya subur dan cukup mengandung air. Daunnya digemari masyarakat Indonesia karena rasanya enak segar. Selain itu, kangkung banyak mengandung vitamin A, vitamin C, mineral, dan zat besi. Jenis kangkung yang enak untuk dimakan dan terkenal antara lain kangkung darat (*Ipomoea reptans L.Poir*) dan kangkung air (*Ipomoea aquatic Forsk*). Rasa kangkung darat yang lebih enak untuk dijadikan bahan olahan makanan. Biasanya kangkung hanya diambil batang muda dan daun-daunnya saja untuk disayur, ditumis, lotek, rujak sayur, pecel, dan dapat



dijadikan lalapan. Sedangkan jika dijadikan makanan *dissert* seperti puding maka dapat meningkatkan nilai harga kangkung.

Puding merupakan makanan selingan setelah makanan utama yang telah dihidangkan. Puding dibuat dari tepung puding instan yang terdiri dari bahan-bahan kering seperti susu bubuk, coklat bubuk, dan bahan pengental atau pembentuk gel yang dicampur homogen. Ada juga jenis puding yang bukan terbuat dari agar-agar, yaitu dari telur serta campuran tepung pati. Puding juga digunakan sebagai hidangan penutup yang mempunyai rasa manis. Di Indonesia terdapat berbagai jenis puding yang telah diolah dan disesuaikan dengan cita rasa lidah orang Indonesia. Bahan pengolahan puding terdapat banyak sekali bahan campurannya diantaranya gula jawa, santan kelapa, kelapa muda, roti, buah -buahan dan sayur – sayuran. Salah satunya produk olahan puding lumut kangkung.

Puding lumut kangkung merupakan produk olahan dari bubuk puding yang dicampurkan bersama bahan-bahan pendukung dan sayur kangkung. Puding lumut kangkung ini merupakan hidangan makanan manis yang dapat dijadikan sebagai alternatif makanan sehat yang terdapat campuran berbahan dasar sayuran. Dengan mengonsusi puding lumut kangkung seseorang yang tidak menyukai sayuran seperti sayur kangkung tidak akan ragu untuk mengonsumsi puding tersebut karena rasanya yang manis dan bentuk puding yang seperti lumut yang unik.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dalam penulisan laporan tugas akhir yang sudah diuraikan diatas, dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi pembuatan puding lumut kangkung di kecamatan Bondowoso kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana analisis usaha puding lumut kangkung di kecamatan Bondowoso kabupaten Bondowoso?
3. Bagaimana pemasaran yang dilakukan dalam usaha puding lumut kangkung di kecamatan Bondowoso kabupaten Bondowoso?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan permasalahan yang telah diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini adalah :

1. Mampu membuat puding lumut kangkung di kecamatan Bondowoso kabupaten Bondowoso.
2. Mampu menganalisis usaha produksi puding lumut kangkung yang berada di kecamatan Bondowoso kabupaten Bondowoso.
3. Mampu melakukan pemasaran puding lumut kangkung di kecamatan Bondowoso kabupaten Bondowoso.

### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat dilaksanakannya tugas akhir ini adalah :

1. Bagi penulis, dapat menambah wawasan serta pengetahuan tentang menganalisis usaha produksi puding lumut kangkung di kecamatan Bondowoso kabupaten Bondowoso.
2. Bagi pembaca, dapat digunakan sebagai acuan dan wawasan tentang manfaat sayur kangkung serta memberikan informasi tentang pengolahan puding lumut kangkung di kecamatan Bondowoso kabupaten Bondowoso.
3. Dapat digunakan sebagai upaya meningkatkan kreatifitas yang inovatif agar dapat melihat peluang yang ada bagi para mahasiswa.