

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Jember merupakan salah satu daerah yang memiliki sayuran yang melimpah. Petani sebagai mata pencaharian utama bagi sebagian besar masyarakat pedesaan di Kabupaten Jember (Herminingsih, 2014 dalam Hidayah, 2017). Kabupaten Jember juga merupakan salah satu kabupaten yang mempunyai sektor pertanian yang bagus dan berkembang baik karena memiliki banyak lahan subur dan iklim yang baik. Adapun beberapa komoditas yang berkembang di wilayah ini yaitu berbagai tanaman pangan, hortikultura, perkebunan, perikanan, peternakan, dan pertanian. (Hadiyatullah dkk, 2020).

Labu kuning merupakan salah satu tanaman pangan yang dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan seperti kolak, sayur, dan tepung. Labu Kuning memiliki kandungan serat yang tinggi yang dapat mempermudah proses pencernaan makanan di dalam tubuh dan bermanfaat mengurangi risiko sembelit. Selain itu, menurut hasil penelitian serat pada labu kuning juga dapat menurunkan risiko terkena kanker dan penyakit jantung (Damayanti, 2014). Oleh karena itu, pengolahan labu kuning sangat dibutuhkan untuk membuka serta memperluas peluang usaha, bernilai ekonomis, variatif dan tidak merusak lingkungan.

Biskuit gabin adalah sejenis biskuit yang gurih dan cenderung tawar. Bentuk dari gabin sendiri yaitu berbentuk persegi, tebal dan terasa keras saat dipegang. Pada saat dimakan gabin terasa renyah dan lembut (Purwitosari, 2020). Gabin memiliki rasa sedikit manis dan ada juga yang asin dan gurih serta dapat dinikmati secara langsung atau bisa juga dinikmati bersama dengan secangkir teh dan kopi.

Kue gabin isi labu kuning adalah makanan biskuit yang didalamnya diberi isian berbahan dasar labu kuning yang dicampur dengan tambahan bahan lainnya seperti tepung terigu, gula, kuning telur, susu bubuk putih dan mentega. Kue gabin isi labu kuning merupakan salah satu bentuk inovasi makanan ringan karena isi dari kue gabin ini berbeda dengan kue gabin pada umumnya. Biasanya isi kue gabin berisi tape singkong atau *vla* susu. Pembuatan kue gabin isi labu kuning ini sama

dengan kue gabin pada umumnya, hanya saja memanfaatkan labu kuning yang banyak dijumpai di pasaran untuk dijadikan makanan ringan. Kue gabin isi labu kuning memiliki rasa gurih, lembut, dan manis. Kue gabin isi labu kuning mempunyai daya simpan sekitar 1-4 hari setelah produksi dan dapat bertahan selama 7 hari jika disimpan di dalam kulkas dikarenakan kue gabin termasuk makanan ringan yang basah.

Adanya inovasi yang baru dari buah labu kuning dapat memperoleh keuntungan serta membuka peluang usaha sampingan untuk pelajar. Dikarenakan produk ini merupakan inovasi baru sehingga diperlukan analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha tersebut layak diusahakan atau tidak layak untuk dikembangkan berdasarkan perhitungan *Break Event Point* (BEP), *Return on Investment* (ROI), dan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio).

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka dapat dirumuskan beberapa masalah yaitu:

1. Bagaimana proses produksi Kue Gabin Isi Labu Kuning “Gabin *Pumpkins*” di Desa Sidomulyo Kecamatan Semboro Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana analisis usaha Kue Gabin Isi Labu Kuning “Gabin *Pumpkins*” di Desa Sidomulyo Kecamatan Semboro Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana proses pemasaran Kue Gabin Isi Labu Kuning “Gabin *Pumpkins*”?

## 1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari pembuatan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat melaksanakan proses produksi Kue Gabin Isi Labu Kuning “Gabin *Pumpkins*” di Desa Sidomulyo Kecamatan Semboro Kabupaten Jember
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha pada Kue Gabin Isi Labu Kuning “Gabin *Pumpkins*” di Desa Sidomulyo Kecamatan Semboro Kabupaten Jember
3. Dapat melakukan proses pemasaran Kue Gabin Isi Labu Kuning “Gabin *Pumpkins*”

#### **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat meningkatkan nilai ekonomis dari labu kuning yang berdampak pada pendapatan masyarakat khususnya petani
2. Dapat dijadikan referensi bagi para mahasiswa yang melaksanakan penyusunan Tugas Akhir berikutnya
3. Dapat dijadikan referensi dalam pengolahan labu kuning bagi para wirausahawan baru untuk mengurangi pengangguran dan menambah peluang bisnis