

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara tropis dengan hasil pertanian yang melimpah karena kondisi lingkungan yang mendukung. Sebagian besar penduduk Indonesia bergantung pada sektor pertanian. Sektor pertanian tersebut seperti sektor pertanian hortikultura salah satunya tanaman pepaya jepang.

Tanaman pepaya jepang berasal dari Meksiko dan dikenal sebagai *chaya* ditempat asalnya. Tanaman ini disebut pepaya jepang karena bentuk dan teksturnya menyerupai daun pepaya. Perbedaan dengan daun pepaya yaitu pada rasanya yang tidak terlalu pahit. Daun pepaya jepang ini juga memiliki rasa yang cenderung manis. Tanaman ini dapat tumbuh setinggi 6 meter, biasanya dipelihara dan ditebang pada ketinggian 2 meter untuk mempermudah dalam pemanenan daunnya (Udin, A. 2019).

Bubuk daun pepaya jepang adalah bubuk yang dibuat dari daun pepaya jepang dengan cara mencuci bersih daun pepaya jepang yang kemudian dipotong menjadi bagian kecil untuk memudahkan dalam pengeringan daun. Setelah daun kering dilakukan penghalusan untuk membentuk menjadi butiran-butiran bubuk dengan menggunakan blender.

Crispy daun pepaya jepang topping almond merupakan produk inovasi dari almond crispy. Almond crispy terbuat dari tepung terigu, *roombutter*, gula halus, putih telur, vanili, susu bubuk, bubuk almond dan garam. Disini bubuk almond diganti dengan bubuk daun pepaya jepang untuk memberikan warna hijau dan sensasi rasa yang berbeda dan ditambahkan irisan almond diatasnya untuk mempercantik tampilan kue. Crispy daun pepaya jepang topping almond berbentuk bulat pipih dengan rasa manis, gurih dan renyah.

Usaha crispy daun pepaya jepang topping almond ini masih belum pernah dilakukan atau dijual oleh masyarakat. Berdasarkan hal tersebut, pembuatan crispy daun pepaya jepang topping almond ini bisa dijadikan sebagai alternatif usaha. Selain itu, crispy daun pepaya jepang topping almond ini dapat dinikmati oleh semua kalangan dari anak kecil hingga orang dewasa.

Produk crispy daun pepaya jepang topping almond merupakan produk baru, sehingga diperlukan analisis untuk mengetahui apakah usaha ini memiliki nilai jual dan layak untuk dijalankan, analisis tersebut dapat dilakukan dengan analisis *Break Event Point (BEP)*, *Return On Investment (ROI)*, dan *Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)*. Selain itu, juga dibutuhkan rancangan bauran pemasaran untuk proses pemasaran produk crispy daun pepaya jepang topping almond ini sehingga produk ini dapat diterima oleh masyarakat.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi crispy daun pepaya jepang topping almond di Desa Sebaung Kecamatan Gending Kabupaten Probolinggo?
2. Bagaimana analisis usaha crispy daun pepaya jepang topping almond di Desa Sebaung Kecamatan Gending Kabupaten Probolinggo?
3. Bagaimana bauran pemasaran crispy daun pepaya jepang topping almond?

## **1.3 Tujuan**

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

1. Dapat melakukan proses produksi crispy daun pepaya jepang topping almond di Desa Sebaung Kecamatan Gending Kabupaten Probolinggo.
2. Dapat menganalisis usaha crispy daun pepaya jepang topping almond di Desa Sebaung Kecamatan Gending Kabupaten Probolinggo.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran usaha crispy daun pepaya jepang topping almond.

## **1.4 Manfaat**

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

1. Dapat menambah pengetahuan mahasiswa dalam pengembangan usaha.

2. Dapat memberikan contoh bagi wirausahawan baru.
3. Memberikan motivasi kepada masyarakat untuk memiliki jiwa wirausahawan.
4. Untuk meningkatkan daya jual daun pepaya jepang yang diinovasi menjadi olahan crispy daun papaya jepang topping almond.