

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Menurut Atmaka dan Kurniawan (2017), Banyuwangi merupakan salah satu daerah penghasil buah naga di Indonesia. Buah naga hasil produksi Banyuwangi memiliki keunggulan yaitu rasa lebih manis, ukuran buah besar dan tidak tergantung musim. Buah Naga merupakan salah satu komoditas unggulan di Banyuwangi. Buah pada umumnya dikonsumsi secara langsung dalam bentuk segar, buah ini bernampilan menarik dan memiliki rasa asam manis yang menyegarkan dan memiliki beragam manfaat untuk kesehatan. Manfaat buah naga antara lain adalah sebagai anti *hiperkolesterolemik*, anti radikal bebas karena mengandung betasianin. Kandungan serat pada buah naga yang tinggi dan kaya *fiber* dapat membantu proses pencernaan. Umumnya buah naga segar tidak dapat disimpan lama karena kandungan air yang tinggi sehingga diperlukan pengolahan lanjutan untuk mempertahankan gizi dan memperpanjang daya simpan. Salah satu pengolahan buah naga yang dapat dilakukan yaitu mengolah buah naga merah menjadi sirup.

Sirup merupakan salah satu produk olahan cair yang dikonsumsi sebagian besar orang sebagai minuman pelepas dahaga. Sirup adalah sediaan pekat dalam air dari gula atau pengganti gula dengan atau tanpa bahan tambahan, bahan pewangi, dan zat aktif sebagai obat. Sirup dapat dibuat dari bahan dasar buah, daun, biji, akar dan bagian lain dari tumbuhan, yang penggunaannya tidak langsung diminum melainkan harus diseduh atau diencerkan terlebih dahulu. Salah satu buah yang dapat dijadikan sebagai bahan utama pembuatan sirup yaitu buah naga merah yang memiliki rasa manis dan sedikit asam.

Sirup buah naga merah merupakan produk inovasi dari buah naga yang terbuat dari bahan dasar buah naga merah segar, gula, air, jeruk nipis, dan kayu manis. Produk ini dibuat dengan cara mencampurkan semua bahan dan direbus hingga mendidih sampai teksturnya mengental. Keunggulan dari produk sirup buah naga merah ini yaitu mempunyai cita rasa manis dan sedikit asam dan memiliki aroma khas berupa kayu manis, selain itu produk dapat bertahan lama

sehingga konsumen dapat menjadikan produk sirup buah naga merah untuk persediaan.

Sirup buah naga merah merupakan salah satu usaha baru yang dibangun untuk memanfaatkan potensi buah naga serta menghasilkan keuntungan dan menciptakan peluang bisnis baru, dalam pengembangan sirup buah naga merah ini diperlukan suatu analisis usaha seperti *Break Event Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI) dan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) untuk mengetahui apakah usaha ini layak atau tidak untuk diusahakan. Keberhasilan suatu usaha juga ditentukan oleh proses produksi dan perencanaan pemasaran yang baik.

### **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan yaitu:

1. Bagaimana proses produksi Sirup Buah Naga Merah "Sinaga" di Desa Sumberagung Kecamatan Pesanggaran Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana analisis usaha Sirup Buah Naga Merah "Sinaga" di Desa Sumberagung Kecamatan Pesanggaran Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana bauran pemasaran Sirup Buah Naga Merah "Sinaga"?

### **1.3. Tujuan**

Sesuai rumusan masalah di atas yang menjadi tujuan dari pelaksanaan tugas akhir Adalah:

1. Melakukan proses produksi Sirup Buah Naga Merah "Sinaga" di Desa Sumberagung Kecamatan Pesanggaran Kabupaten Banyuwangi.
2. Melakukan analisis usaha Sirup Buah Naga Merah "Sinaga" di Desa Sumberagung Kecamatan Pesanggaran Kabupaten Banyuwangi.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran Sirup Buah Naga Merah "Sinaga".

#### **1.4. Manfaat**

Berdasarkan tujuan di atas, maka manfaat yang diharapkan sebagai berikut:

1. Dapat memberi pengetahuan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dalam menciptakan lapangan pekerjaan khususnya dalam usaha Sirup Buah Naga Merah “Sinaga”.
2. Dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dalam berwirausaha bagi masyarakat atau mahasiswa khususnya dalam usaha Sirup Buah Naga Merah “Sinaga”.
3. Dapat dijadikan referensi tentang pengolahan buah naga merah yang dapat diolah menjadi sirup.