

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah naga merupakan tumbuhan yang berasal dari daerah beriklim tropis. Pertumbuhan buah naga dapat dipengaruhi oleh suhu, kelembapan udara, keadaan tanah, dan curah hujan. Habitat asli buah naga berasal dari Negara Meksiko, Amerika Utara dan Amerika Selatan bagian Utara. Saat ini buah naga telah di budidayakan di Indonesia seperti: Jember, Malang, Pasuruan, dan di daerah lainnya (Putri, 2015). Di Indonesia buah naga mulai populer sejak tahun 2000, dimana dalam satu tanaman biasanya menghasilkan 1 kg buah naga dalam sekali panen. Masyarakat pada umumnya masih menjadikan kulit buah naga merah sebagai limbah yang tidak terpakai, padahal banyak zat yang terkandung didalamnya.

Menurut Wisesa (2014), terdapat 3 jenis tanaman buah naga yaitu *Hylocereus polyrhizus* (buah naga daging merah), *Hylocereus undatus* (buah naga daging putih), dan *Salenicereus megalanthus* (buah naga dengan kulit berwarna kuning, tanpa sisik dan daging berwarna putih). Di Indonesia banyak yang membudidayakan buah naga merah karena paling banyak diminati dan harganya lebih stabil dan terjangkau, selain itu buah naga merah juga memiliki kandungan gizi yang tinggi dan baik bagi kesehatan diantaranya vitamin B1, B3, B12, C, E, serat, protein, serta sumber mineral seperti fosfor, magnesium dan kalsium (Cahyono, 2009). Produk bagiak ini merupakan olahan produk yang terbuat dari tepung garut yang menjadi bahan utama yang diolah dengan buah naga merah untuk menjadi perasa yang khas.

Bagiak merupakan salah satu oleh-oleh khas Banyuwangi berupa kue kering dengan bentuk lonjong dan panjang berbahan dasar tepung garut di campur dengan tepung tapioka dan beberapa bumbu lainnya. Kue ini memiliki tekstur yang sedikit keras ketika digigit namun begitu masuk ke mulut kita, kue ini menjadi lembut. Paduan rasa yang manis dan sedikit gurih menjadikan kue bagiak sangat pas menjadi teman untuk bersantai.

Diversifikasi produk olahan buah naga yang masih jarang ditemukan karena masih kurangnya inovasi terhadap olahan produk buah naga, bahan yang digunakan

untuk bagiak kebanyakan terbuat dari susu. Oleh karena itu, bagiak buah naga dapat dijadikan alternatif usaha sehingga dapat menciptakan lapangan pekerjaan dan untuk mendapatkan keuntungan. Sehingga dibutuhkan analisis usaha berdasarkan *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* R/C Ratio dan *Return On Investmen* (ROI), sehingga dapat diketahui layak atau tidaknya usaha tersebut dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan antara lain:

1. Bagaimana proses produksi Bagiak Buah Naga Merah di Desa Bangorejo Kecamatan Bangorejo Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha Bagiak Buah Naga Merah di Desa Bangorejo Kecamatan Bangorejo Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana bauran pemasaran usaha Bagiak Buah Naga?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan laporan tugas akhir ini adalah:

1. Dapat melakukan proses produksi Bagiak Buah Naga Merah di Desa Bangorejo Kecamatan Bangorejo Kabupaten Banyuwangi.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha Bagiak Buah Naga Merah di Desa Bangorejo Kecamatan Bangorejo Kabupaten Banyuwangi.
3. Dapat menentukan bauran pemasaran Bagiak Buah Naga.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, maka dapat diambil manfaat sebagai berikut:

1. Untuk memperkenalkan produk bagiak buah naga merah kepada masyarakat umum.
2. Sebagai upaya meningkatkan ide kreativitas mahasiswa untuk menjadi sebuah inovasi.
3. Dapat memberi wawasan bagi masyarakat untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan.