

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia terkenal sebagai negara yang memiliki kuliner lezat, jajanan pasar atau kue tradisional yang tersedia di berbagai daerah, hampir di setiap daerah Indonesia mempunyai makanan dan jajanan khas . Salah satunya yaitu kue pukis yang berasal dari jajanan tradisional khas Banyumas, Jawa Tengah, tapi juga populer di Jawa Timur (Rosita, 2021).

Pukis adalah sebuah kue khas Indonesia. Kue ini dibuat dari adonan telur, gula pasir, ragi, tepung terigu dan santan. Adonan itu kemudian dituangkan ke dalam cetakan serta dipanggang. Salah satu ciri khasnya adalah cetakan untuk memanggang adonan yang berbentuk setengah bulan. Kue pukis ini dapat divariasikan dengan diberi *topping* cokelat, meses, keju dan kacang yang ditaburkan di atasnya saat adonan sudah matang. Rasanya manis dan legit dengan aroma khas ragi yang mendominasi (Dewi, 2019).

Buah nangka merupakan salah satu hasil pertanian yang produktivitasnya melimpah di Jember. Buah nangka mempunyai ciri khas tersendiri baik dari segi rasa maupun aroma, buah nangka mempunyai aroma yang khas. Buah nangka tidak hanya mudah didapatkan, tapi juga memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh. Kandungan gizi yang ada pada buah nangka antara lain mengandung kalori, protein, karbohidrat, dan vitamin yang cukup tinggi yang konon berkhasiat sebagai obat anti kanker, mencegah sembelit hingga mengendalikan diabetes (Annisa, 2021).

Kue pukis nangka merupakan salah satu inovasi kue cemilan yang menyehatkan dengan menambahkan buah nangka yang kaya akan kandungan gizi dan protein. Ide pembuatan produk ini didasarkan dari membaca lingkungan sekitar untuk memenuhi kebutuhan konsumen akan jajanan tradisional dengan inovasi terbaru sehingga dapat menjadi bisnis yang menjanjikan. Kue pukis nangka dengan varian *topping* ini dapat dinikmati oleh seluruh kalangan masyarakat dan memiliki cita rasa yang unik serta memiliki kandungan gizi yang baik ditinjau dari bahan dasarnya, sehingga konsumen tertarik untuk membelinya.

Berdasarkan hal tersebut, kue pukis nangka dapat dijadikan alternatif usaha sehingga dapat menciptakan lapangan pekerjaan dan untuk mendapatkan keuntungan. Usaha kue pukis nangka ini butuh analisis usaha menggunakan metode BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investmet*) sehingga dapat diketahui layak atau tidaknya usaha tersebut dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan masalah, sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi Kue Pukis Nangka Varian *Topping* Di Desa Curah Lele Kecamatan Balung Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha Kue Pukis Nangka Varian *Topping* Di Desa Curah Lele Kecamatan Balung Kabupaten Jember?
3. Bagaimana pemasaran usaha Kue Pukis Nangka Varian *Topping*?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah :

- 1.1 Dapat melakukan proses produksi Kue Pukis Nangka Varian *Topping* Di Desa Curah Lele Kecamatan Balung Kabupaten Jember.
- 1.2 Dapat menganalisis kelayakan usaha Kue Pukis Nangka Varian *Topping* Di Desa Curah Lele Kecamatan Balung Kabupaten Jember.
- 1.3 Dapat memasarkan usaha Kue Pukis Nangka Varian *Topping*.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan Tugas Akhir maka manfaat yang diharapkan dari Tugas Akhir ini sebagai berikut :

1. Bagi penulis, dapat dijadikan bahan pembuatan Tugas Akhir untuk menyelesaikan Pendidikan di Politeknik Negeri Jember.
2. Menumbuhkan jiwa wirausahawan dan meningkatkan kreatifitas serta inovasi bagi mahasiswa atau pembaca.
3. Bagi masyarakat, dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dalam pembuatan usaha mengenai pengembangan inovasi produk yang sudah ada.