

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah naga merupakan buah yang tergolong dalam buah batu yang berdaging dan berair. Bentuk buah naga yaitu bulat sedikit memanjang ataupun bulat sedikit lonjong. Kulit buah naga terdapat berbagai warna, yaitu berwarna merah menyala, merah gelap, dan kuning, tergantung dari jenis buah naga itu sendiri. Kulit buah memiliki ketebalan yaitu sekitar 3-4 mm. Seluruh kulitnya terdapat jumbai-jumbai yang menyerupai sisik ular naga sehingga dikatakan buah naga. Berat buah naga memiliki berbagai variasi, berkisar antara 80-500 g, tergantung dari jenis buah naga itu sendiri. Daging buah naga memiliki serat 8 yang sangat halus atau lembut dan didalam daging buah naga itu sendiri terdapat biji-biji hitam yang banyak dan memiliki ukuran sangat kecil (Cahyono, 2009).

Buah naga merupakan tumbuhan yang mengandung zat-zat yang dapat meningkatkan daya tahan tubuh dan melancarkan metabolisme. Dalam suatu hasil penelitian menunjukkan bahwa buah naga merah baik untuk sistem peredaran darah. Secara keseluruhan buah naga merah mengandung protein, serat, karotene, kalsium dan fosferos serta berbagai vitamin seperti vitamin B dan C (Oktaviani, 2014). Buah naga dengan daging merah (*Hylocereus polyrhizus*) banyak dibudidayakan di Cina dan Australia. Buah naga ini memiliki kulit buah dengan warna merah, memiliki daging buah dengan warna merah-ungu dan rasa buah naga ini lebih manis dibanding *Hylocereus undatus* (Ide, 2009).

Di daerah Banyuwangi buah naga kebanyakan hanya dikonsumsi sebagai buah saja dan tidak memiliki variasi bentuk lainnya seperti keripik, stik dll. Oleh karena itu pada tugas akhir ini dilakukan pengolahan buah naga menjadi olahan keripik buah naga agar menambah nilai jual buah naga.

Keripik adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng dalam minyak nabati. Untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu-bumbu rempah tertentu. Secara umum keripik dibuat melalui tahap penggorengan tetapi ada pula dengan hanya melalui penjemuran,

atau pengeringan. Keripik dapat berasa dominan asin, pedas, manis, asam, gurih, atau paduan dari kesemuanya. Keripik merupakan makanan ringan atau camilan berupa irisan tipis yang sangat populer di kalangan masyarakat karena sifatnya yang renyah, gurih, tidak terlalu mengenyangkan dan tersedia dalam aneka rasa seperti asin, pedas, dan manis. Keripik sangat praktis karena kering, sehingga lebih awet dan mudah disajikan kapan pun (Sriyono, 2012).

Keripik buah naga merupakan makanan ringan yang sangat cocok dijadikan sebagai cemilan. Berbagai olahan keripik tentunya sudah banyak dikenal oleh masyarakat, tetapi tidak semua masyarakat mengetahui bahwa buah naga dapat dijadikan sebagai keripik. Pemilihan produk keripik buah naga dapat menjadi alternatif untuk menambah nilai jual pada buah naga.

Diversifikasi pengolahan keripik buah naga dapat dijadikan sebagai alternatif usaha, sehingga dapat menciptakan lapangan kerja, untuk mendapatkan keuntungan. Usaha ini tergolong jenis usaha yang masih baru, untuk mengetahui usaha tersebut layak atau tidak maka diperlukan sebuah analisis usaha serta diperlukan rancangan bauran pemasaran produk sehingga produk dapat diterima oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan keripik buah naga di Desa Kalibaru Wetan Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana analisis usaha keripik buah naga di Desa Kalibaru Wetan Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana bauran pemasaran keripik buah naga?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Melakukan pembuatan keripik buah naga.
2. Melakukan analisis usaha keripik buah naga.
3. Melakukan penerapan bauran pemasaran keripik buah naga.

1.4 Manfaat

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

1. Dapat memberikan wawasan baru berkaitan dengan pengolahan buah naga kepada mahasiswa.
2. Menambah wawasan mahasiswa dan kreativitas mahasiswa
3. Memberikan edukasi kepada mahasiswa dalam berfikir tentang usaha.
4. Sebagai sumber literatur pelaksanaan tugas akhir selanjutnya