

BAB.1 PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Madu merupakan salah satu sumber makanan yang baik. Asam amino, karbohidrat, protein, beberapa jenis vitamin serta mineral adalah zat gizi dalam madu yang mudah diserap oleh sel-sel tubuh. Madu mengandung sejumlah mineral seperti magnesium, kalium, potasium, sodium, klorin, sulfur, besi, fosfat dan vitamin, seperti vitamin E, vitamin C, vitamin B1, B2 dan B6. Selain itu madu juga mengandung antibiotik yang berguna untuk melawan bakteri patogen penyebab penyakit infeksi, sehingga pertumbuhan beberapa mikroorganisme yang berhubungan dengan penyakit atau infeksi dapat dihambat oleh madu.

Di Indonesia terdapat beberapa jenis madu yang diproduksi secara kontinyu, yaitu madu randu (*Ceiba pentandra*), madu rambutan (*Nephelium lappaceum*), dan madu Hutan. Jenis madu yang dihasilkan oleh lebah madu dipengaruhi oleh nektar yang dikumpulkan dari berbagai jenis bunga untuk menghasilkan madu.⁴ Madu monoflora merupakan madu yang diperoleh dari satu jenis tumbuhan utama dan biasanya dinamakan berdasarkan sumber nektarnya, seperti madu randu (*Ceiba pentandra*) yang berasal dari bunga randu dan madu rambutan (*Nephelium lappaceum*) yang berasal dari bunga Rambutan. Madu poliflora merupakan madu yang diperoleh dari nektar beberapa jenis tumbuhan bunga. Salah satu contoh madu poliflora adalah madu Hutan yang diproduksi oleh lebah liar.

Madu randu merupakan salah satu jenis madu yang mudah ditemukan dimasyarakat. Madu ini berasal dari lebah madu yang dikembangbiakan di hutan randu dan mengonsumsi nektar dari bunga (*Cheiba pentandra*). Madu randu biasanya digunakan sebagai campuran jamu tradisional atau di konsumsi secara langsung. Manfaat mengonsumsi madu antara lain membantu proses penyembuhan terhadap infeksi pencernaan ataupun saluran nafas, meningkatkan kesehatan tubuh atau sistem imun, dan untuk mempercepat pertumbuhan jaringan baru. Madu randu mempunyai karakteristik secara fisik yaitu mempunyai warna yang berwarna coklat muda cenderung bening, memiliki rasa yang manis dengan sedikit masam.

Pengemasan disebut juga pembungkusan atau perwadahan merupakan salah satu cara untuk mengawetkan bahan atau produk, yang bertujuann untuk memperpanjang umur simpan dan juga dapat mencegah atau mengurangi terjadinya kerusakan – kerusakan pada produk yang dikemas. Fungsi utama pengemasan adalah melindungi produk pangan yang dikemas. Pengemasan melindungi produk dari lingkungan luar. Pengemasan membantu konsumen dengan menggunakan produk dengan baik dan sesuai dengan yang dibutuhkan. seiring dengan berkembangnya zaman dan semakin meningkatnya persaingan, kini juga menjadi pertimbangan konsumen dalam memutuskan untuk membeli sebuah produk. Jika sebelumnya madu randu dikemas menggunakan jerigen besar sehingga produk kurang menarik perhatian konsumen. Namun, dengan adanya tambahan inovasi Madu Randu ini akan dikemas dengan botol bening berbentuk kotak yang unik agar dapat memperpanjang umur simpan dan mencegah kerusakan pada produk.

Usaha pengemasan Madu Randu ini diharapkan mampu menarik daya beli masyarakat dan juga dapat menjadi alternatif berwirausaha. Dengan itu dibutuhkan analisis usaha menggunakan metode BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investment*) sehingga diketahui layak atau tidaknya usaha dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dijelaskan, maka dapat dirumuskan beberapa masalah yaitu, sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pengemasan Madu Randu di Taman Gading Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
2. Bagaimana pemasaran Madu Randu di Taman Gading Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
3. Bagaimana analisis kelayakan usaha pengemasan Madu Randu di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

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

1. Dapat melakukan proses pengemasan Madu Randu di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember
2. Dapat melakukan pemasaran Madu Randu di Kecamatan Kaliwates.Kabupaten Jember
3. Dapat menentukan analisis usaha pengemasan Madu Randu di Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang ingin dicapai, maka Tugas Akhir ini diharapkan dapat bermanfaat

1. Sebagai informasi bagi pengusaha makanan khususnya camilan bahwa pengemasan makanan yang tepat dapat meningkatkan minat calon pembeli.
2. Meningkatkan jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa.
3. Dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan untuk mencoba melakukan wirausaha.