

## **BAB. 1 PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Manisan adalah salah satu bentuk makanan olahan yang banyak disukai oleh masyarakat. Rasanya yang manis bercampur dengan rasa khas buah sangat cocok untuk dinikmati di berbagai kesempatan. Manisan merupakan salah satu metode pengawetan produk buah-buahan yang paling tua dan dalam pembuatannya menggunakan gula. Pengolahan aneka buah menjadi manisan ini memberikan keuntungan tersendiri. Warna buah cepat sekali berubah oleh pengaruh fisika misalnya sinar matahari dan pematangan, serta pengaruh biologis (jamur) sehingga mudah menjadi busuk. Oleh karena itu pengolahan buah untuk memperpanjang masa simpannya sangat penting, termasuk pengolahan menjadi produk manisan.

Permintaan nanas sebagai bahan baku industri pengolahan buah-buahan semakin meningkat misalnya untuk sirup, keripik dan berbagai produk olahan nanas yang lain. Komoditas buah-buahan mempunyai daya simpan yang pendek dan untuk menekan besarnya kerugian maka penanganan pasca panen buah harus benar-benar diperhatikan. Melalui proses diversifikasi produk olahan diharapkan dapat menyelamatkan hasil panen yang melimpah pada saat panen raya, produk lebih awet dan jangkauan pemasaran lebih luas. Salah satu produk olahan nanas yaitu manisan nanas yang terbuat dari buah nanas, garam asam dan gula.

Produk manisan nanas ini dipilih sebagai alternatif untuk menciptakan peluang berwirausaha, dan dapat meningkatkan nilai jual dari nanas tersebut. Oleh karena itu diperlukan studi kelayakan usaha yang berfungsi untuk bahan pertimbangan dalam menentukan keputusan yang akan diambil dan untuk merencanakan keberlangsungan usaha tersebut, sejauh mana usaha tersebut layak atau tidak untuk dijalankan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah ditemukan, dapat diidentifikasi beberapa permasalahan yang berkaitan dengan hal tersebut, antara lain:

1. Bagaimana proses pembuatan manisan nanas?
2. Bagaimana analisis usaha manisan nanas?
3. Bagaimana saluran pemasaran manisan nanas?

## **1.3 Tujuan dan Manfaat**

### **1.3.1 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah ditemukan diatas, maka tujuan pelaksanaan tugas akhir ini adalah :

1. Mampu membuat manisan nanas.
2. Mampu menganalisis usaha manisan nanas.
3. Mampu menentukan efektivitas saluran pemasaran pada usaha manisan nanas.

### **1.3.2 Manfaat**

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah:

1. Menumbuhkan semangat berwirausaha pada mahasiswa sebagai generasi milenial.
2. Menumbuhkan jiwa kreatif dan inovatif dalam berwirausaha.
3. Menjadi bahan referensi untuk pembuatan tugas akhir mahasiswa Politeknik Negeri Jember.