

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Tanaman sukun tercatat berasal dari daerah Pasifik, yang kemudian dikembangkan di daerah tropis. Pada abad XVIII sukun dikembangkan di daerah Malaysia, dan selanjutnya berkembang sampai Indonesia. Tanaman sukun sekarang telah tersebar di Kepulauan Indonesia. Di Pulau Jawa tanaman sukun telah cukup lama dikenal. Hal ini terbukti adanya tanaman sukun di Kebun Raya Bogor yang telah berumur ratusan tahun, yang diduga ditanam oleh ahli botani Belanda (Pitojo, 1995).

Budidaya tanaman sukun di Indonesia telah berlangsung sejak lama, walaupun hanya sebagai tanaman sampingan di pekarangan. Tanaman sukun merupakan tanaman tahunan. Musim panen terjadi dua kali dalam satu tahun, yaitu pada bulan Januari - Februari dan pada bulan Juli – Agustus. Waktu panen juga dipengaruhi oleh musim penghujan. Ketersediaan sukun di Blitar dapat dikatakan cukup banyak dan mudah ditemui. Jumlah tanaman sukun di Blitar mencapai 16.113 pohon yang masih diusahakan dan 1.014 yang sudah berproduksi (BPS, 2015).

Buah sukun merupakan salah satu bahan pangan alternatif yang memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi sehingga dapat menggantikan kebutuhan bahan pangan utama, seperti beras. Buah sukun berbentuk bulat dan memiliki kulit tebal berwarna hijau. Buah sukun memiliki daging buah berwarna putih kekuningan yang tebal dan berserat dengan rasa sedikit manis ketika buah telah matang. Serta buah sukun tidak memiliki biji sehingga dikenal juga dengan nama buah roti atau *bread fruit*.

Buah sukun merupakan buah yang memiliki masa simpan yang singkat, sehingga mudah busuk. Pemanfaatan buah sukun dalam masyarakat relatif sederhana dan belum memiliki banyak inovasi dalam pengolahannya. Biasanya buah sukun hanya akan digoreng atau dikukus sebelum dikonsumsi. Melimpahnya buah sukun saat musim panen tiba dan peningkatan daya konsumsi yang semakin meningkat, sukun mampu diolah menjadi berbagai macam makanan, salah

satunya kroket. Kroket merupakan salah satu camilan yang pada umumnya terbuat dari kentang dengan isian *ragout* yang dibaluri dengan putih telur dan tepung panir lalu digoreng. Pengolahan sukun menjadi kroket ini merupakan salah satu upaya meningkatkan nilai ekonomis dari buah sukun.

### **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana proses pembuatan kroket sukun di Kelurahan Blitar Kota Blitar?
2. Bagaimana analisis usaha kroket sukun di Kelurahan Blitar Kota Blitar?
3. Bagaimana pemasaran dari usaha kroket sukun di Kelurahan Blitar Kota Blitar?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan identifikasi dan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari tugas akhir ini adalah:

1. Melakukan proses pembuatan kroket sukun di Kelurahan Blitar Kota Blitar.
2. Melakukan analisis usaha kroket sukun di Kelurahan Blitar Kota Blitar.
3. Melakukan pemasaran usaha kroket sukun.

### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan dari tugas akhir diatas dapat diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Sebagai penambah wawasan dan ilmu pengetahuan untuk pembaca tentang proses produksi kroket sukun.
2. Sebagai upaya peningkatan kreativitas dan inovasi olahan dari buah sukun.
3. Dapat digunakan sebagai salah satu bahan pertimbangan untuk masyarakat yang ingin berwirausaha olahan buah sukun.