

BAB 1. PENDAHULUAN

1. 1 Latar Belakang

Beligo (*Benincasa hispida*) merupakan tanaman golongan *Cucurbitaceae* atau labu-labuan yang dapat tumbuh subur pada iklim tropis. Buah ini juga dikenal dengan nama kundur, labu lilin, blonceng, beligo, petha, gundur atau kundus. Apabila telah matang kulitnya diselimuti lapisan lilin berwarna putih sehingga beligo juga dikenal dengan nama *winter melon*, *ash gourd*, *wax gourd*, *tallow gourd*. Walaupun sering disamakan dengan melon, tapi beligo tidak memiliki rasa manis (Hakiki 2021). Memiliki tekstur keras dibandingkan melon, sayur beligo muda berdaging succulent dan kulit berambut. Jika matang, berukuran besar, dengan rambut yang mudah dihilangkan karena ada lapisan lilin. Di Indonesia, dikenal dengan berbagai nama di berbagai daerah, seperti sayur kundur, okra, beligo. Beligo populer dan tersedia di pasar dengan harga 5.000 - 10.000 rupiah per kilogramnya, dengan kandungan nutrisi dan manfaat kesehatannya, sayur beligo menarik untuk ditanam dan dimanfaatkan dalam pola makan sehat.

Sayur beligo kaya nutrisi, termasuk vitamin C, K, A, folat, magnesium, kalium, dan serat. Ini baik untuk kulit, rambut, sistem kekebalan tubuh, pembekuan darah, tulang, serta mengurangi risiko cacat bayi. Sayur ini juga mengandung senyawa antioksidan dan anti-inflamasi, serta baik untuk mata, jantung, dan sistem kekebalan tubuh. Pastikan memasaknya dengan cara sehat untuk menjaga nutrisinya. Buah kundur mengandung karbohidrat, asam organik, asam amino, serta beberapa senyawa metabolit sekunder lainnya seperti flavonoid, asam fenolat, terpenoid, karoten, dan sterol. Flavonoid yang terkandung pada buah kundur memiliki fungsi yaitu sebagai antipiretik, diuretik, analgetik, dan antiinflamasi. Vitamin yang terkandung di dalam buah kundur terdiri dari vitamin C (68 mg/100 g), Vitamin B1(0, 02-0, 04 mg/100 g), serta vitamin B2(0, 31 mg/100 g). Mineral yang terdapat di dalam buah kundur adalah kalium (K) sebanyak 77-131 mg/100 g, kalsium (Ca) sebanyak 5-23 mg/100 g, dan besi (Fe) sebesar 0, 5 mg. 2 (Renwarin 2017).

Makanan ringan anak SD menjadi perhatian karena kecenderungan mereka memilih makanan tidak sehat seperti makanan cepat saji atau makanan ringan tinggi gula dan lemak. Anak-anak sering membeli makanan ringan di sekitar sekolah membari dampak dampak pada pola makan mereka. Sebanyak 99% anak sekolah memiliki kebiasaan membeli makanan ringan di sekitar sekolah, dan mereka membeli sekitar 2 kali sehari selama istirahat sekolah. Penelitian juga menunjukkan bahwa anak SD mengonsumsi 6-7 jenis makanan ringan per minggu. Produk olahan manisan beligo dapat menjadi solusi sebagai makanan ringan sehat bagi para siswa SD, dengan bahan-bahan yang terjamin mutunya. Harapannya, dengan konsumsi manisan beligo ini, siswa SD akan lebih memilih makanan ringan sehat. Data dari survey (BPOM 2021) menunjukkan bahwa sekitar 35% makanan ringan tidak memenuhi syarat, dengan kandungan zat berbahaya seperti formalin, methanol yellow, rhodamin, dan boraks. Penelitian ini berhasil mengidentifikasi 107 sampel makanan jajanan untuk dilihat kandungan boraks, formalin atau rhodamin-B di dalamnya. Sampel makanan diperoleh dengan cara mendatangi langsung SD yang terpilih kemudian membeli beberapa makanan jajanan yang ada di tempat tersebut, baik di dalam maupun di luar sekolah (Paratmanitya 2016).

Manisan beligo menawarkan peluang besar sebagai alternatif camilan yang lebih sehat bagi anak-anak sekolah dasar. Produk ini kaya akan nutrisi, seperti vitamin C, K, A, folat, magnesium, kalium, serat, flavonoid, dan polifenol. Dengan rasa enak, tekstur menarik, dan harga yang terjangkau, manisan beligo menjadi pilihan camilan bergizi dibandingkan dengan jajanan saat ini. Promosi manisan beligo sebagai opsi camilan sehat dapat membentuk kebiasaan makan yang lebih baik, berkontribusi pada pertumbuhan dan perkembangan optimal anak-anak. Selain manfaat kesehatan, manisan beligo juga mendukung pengembangan usaha lokal. Pengolahan beligo menjadi manisan membuka peluang usaha yang menjanjikan. Untuk mengoptimalkan potensi ini, dukungan dari pemerintah dan industri sangat diperlukan. Ini akan mendorong inovasi dan berkelanjutan penggunaan beligo sebagai camilan yang bermanfaat bagi masyarakat dan perekonomian.

Tujuan utama pembuatan manisan beligo adalah untuk menyajikan camilan yang sehat dan bergizi bagi konsumen. Dengan mengolah beligo menjadi manisan, kita dapat mempertahankan kandungan nutrisi yang beragam, seperti vitamin C, K, A, folat, magnesium, kalium, dan serat, serta senyawa antioksidan yang baik bagi kesehatan tubuh. Manisan beligo juga bertujuan untuk memberikan variasi pilihan camilan yang lezat dan menggugah selera, serta dapat menjadi alternatif yang lebih sehat dibandingkan makanan ringan yang sering dijumpai di pasaran. Selain itu, pembuatan manisan beligo juga memiliki tujuan untuk mendukung pengembangan produk lokal Indonesia dan meningkatkan nilai tambah komoditas beligo. Dengan adanya produk manisan beligo, diharapkan dapat menjadi pilihan camilan yang populer dan berkontribusi positif terhadap kesehatan dan perekonomian.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana produksi manisan beligo “*Uenakk Masseh*” di Desa Gejagan, Kecamatan Loceret, Kabupaten Nganjuk ?
2. Bagaimana analisis usaha manisan beligo “*Uenakk Masseh*” di Desa Gejagan, Kecamatan Loceret, Kabupaten Nganjuk ?
3. Bagaimana pemasaran manisan beligo “*Uenakk Masseh*” di Kabupaten Nganjuk ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah yang telah dibuat, maka tujuan Tugas Akhir yang berjudul Manisan Beligo “*Uenakk Masseh*” di Desa Gejagan, Kecamatan Loceret, Kabupaten Nganjuk” adalah :

1. Dapat melaksanakan proses produksi manisan beligo “*Uenakk Masseh*” di Desa Gejagan, Kecamatan Loceret, Kabupaten Nganjuk.
2. Dapat melakukan analisis usaha manisan beligo “*Uenakk Masseh*” di

Desa Gejagan, Kecamatan Loceret, Kabupaten Nganjuk.

3. Dapat melakukan pemasaran manisan beligo “*Uenakk Masseh*” Kabupaten Nganjuk.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat tugas akhir yang berjudul analisis usaha manisan beligo “*Uenakk Masseh*” di Desa Gejagan, Kecamatan Loceret, Kabupaten Nganjuk:

1. Penjelasan produksi manisan beligo “*Uenakk Masseh*” di Desa Gejagan, Kecamatan Loceret, Kabupaten Nganjuk adalah fokus utama dalam penelitian ini. Ini akan memberikan wawasan menyeluruh tentang bahan baku, teknik pengolahan, peralatan, dan langkah-langkah produksi. Informasi ini bermanfaat bagi produsen untuk meningkatkan kualitas produksi.
2. Analisis usaha manisan beligo “*Uenakk Masseh*” di Desa Gejagan, Kecamatan Loceret, Kabupaten Nganjuk adalah fokus utama dalam penelitian ini. Ini akan memberikan wawasan dalam faktor-faktor keberhasilan, tantangan, strategi pemasaran, manajemen produksi, dan keuangan usaha manisan beligo. Hasil analisis ini bermanfaat bagi pelaku usaha dalam meningkatkan kinerja dan daya saing mereka.
3. Penelitian ini fokus pada strategi pemasaran manisan beligo “*Uenakk Masseh*” di Desa Gejagan, Kecamatan Loceret, Kabupaten Nganjuk. Tujuannya adalah memberikan pandangan yang lebih baik tentang cara efektif memasarkan produk ini kepada target pasar yang sesuai. Ini mencakup identifikasi segmen pasar, penggunaan saluran distribusi yang efisien, promosi yang efektif, dan penetapan harga yang bersaing. Hasil penelitian ini akan membantu produsen manisan beligo untuk meningkatkan upaya pemasaran mereka dan menarik lebih banyak konsumen.