

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Nanas merupakan salah satu buah yang disukai oleh masyarakat sebab memiliki rasa yang cukup segar, dari beberapa jenis buah nanas yang ada, salah satu jenis buah nanas yang digemari oleh masyarakat adalah Nanas Kelud. Nanas kelud ini merupakan jenis buah nanas varietas *Queen* yang memiliki kualitas *subgrate* atau mudah rusak (Bartholomew, 2018). Dapat diketahui bahwa buah nanas kelud ini banyak dibudidayakan di wilayah sekitar Gunung Kelud yang terletak di Kabupaten Kediri. Namun, buah nanas ini memiliki kekurangan selain mudah rusak yaitu harga jual buah nanas relatif murah dengan per ikatnya di hargai Rp.10.000,00 yang berisi 4 buah nanas. Selain itu, buah nanas memiliki keunggulan yaitu ketika diolah menjadi produk akan menghasilkan rasa yang lezat. Produk olahan buah nanas banyak dijumpai di Indonesia antara lain selai nanas, sirup dan minuman berupa serbuk.

Selain itu, apabila di konsumsi buah nanas akan memberikan gizi baik bagi tubuh manusia. Menurut Direktorat Gizi Departemen Kesehatan (2020), dalam 100 gram buah nanas kelud mengandung : kalori 52 kal, protein 0,4 %, lemak 0,2 %, karbohidrat 13,7 %, kalsium 16 mgr, fosfor 11 mgr, vitamin A 130 IU, vitamin B1 0,08 mgr, vitamin C 24 mgr, dan air 85,3 %.

Menurut beberapa penjelasan mengenai buah nanas di atas, maka dibuatlah sebuah produk diservisikasi untuk menambah masa simpan dan nilai ekonomi buah nanas. Produk yang akan dibuat yaitu permen jelly, merupakan suatu olahan permen yang bertekstur renyah di luar dan lembut di dalam karena menggunakan bahan pembentuk gel, beberapa bahan yang biasanya digunakan salah satunya adalah campuran anatara bubuk jelly dan gula (Nianti dkk, 2018).

Produk diservisikasi dari buah nanas tersebut dapat disebut sebagai “Pernas” atau Permen Jelly Nanas. “Pernas” memiliki rasa yang manis serta sedikit masam dari buah nanas kelud, hal ini menjadi ciri khas sendiri yang nantinya akan mampu meningkatkan daya tarik konsumen. Dalam kegiatan produksi ini menggunakan alat

dan bahan yang harganya terjangkau dengan kata lain cukup efisien pada segi biaya maupun tenaga kerjanya. Maka, produk “Pernas” ini mampu dijual dengan harga yang relatif terjangkau dengan rasa yang berkualitas, penulis yakin bahwa produk yang akan dibuat ini dapat bersaing dan mampu diterima oleh pasar.

Dengan demikian, dalam proses pembuatan produk “Pernas” ini, penulis mempertimbangkan harga penjualannya dengan menggunakan beberapa analisis usaha, yang merupakan sebuah kegiatan untuk melakukan sebuah perencanaan, riset pasar, dan mengevaluasi sebuah kegiatan di bidang bisnis yang nantinya akan bertujuan untuk meningkatkan keuntungan dalam bisnis tersebut. Analisa usaha yang digunakan dalam proses pembuatan produk ini diantaranya BEP, R/C *Ratio*, dan ROI yang akan digunakan sebagai bahan pertimbangan untuk mengetahui kelayakan usaha.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat diambil beberapa rumusan masalah yaitu sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi “Pernas” di Kabupaten Kediri?
2. Bagaimana hasil analisis usaha dalam produk “Pernas” di Kabupaten Kediri?
3. Bagaimana bauran pemasaran produk “Pernas” di Kabupaten Kediri?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan beberapa rumusan masalah yang telah di usraikan, maka tujuan dari tugas akhir ini adalah :

1. Mampu melakukan proses produksi “Pernas” di Kabupaten Kediri
2. Mampu melakukan analisis usaha produk “Pernas” di Kabupaten Kediri
3. Mampu melakukan bauran pemasaran produk “Pernas” di Kabupaten Kediri

#### **1.4 Manfaat**

Dari pelaksanaan tugas akhir ini diperoleh beberapa manfaat yaitu :

1. Produk “Pernas” ini bermanfaat untuk dapat menambah pengetahuan penulis
2. Menumbuhkan jiwa kreatif dan inovatif dalam berwirausaha untuk penulis khususnya dan masyarakat pada umumnya
3. Dapat meningkatkan daya jual buah nanas kelud dengan membuat produk diservisikasinya dalam bentuk permen
4. Dapat dipakai sebagai bahan referensi untuk pembuatan tugas akhir ditahun berikutnya