

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) merupakan tanaman menjalar dari keluarga *Cucurbitaceae* yang banyak tumbuh di Indonesia, yang penanamannya tidak sulit, baik pembibitannya, perawatannya, hasilnya cukup memberikan nilai ekonomis untuk masyarakat. Tanaman ini dapat ditanam di lahan pertanian, halaman rumah atau tanah pekarangan yang kosong dapat dimanfaatkan (Hidayah, 2018). Pada tahun 2020 Kabupaten Situbondo dalam sistem usahatani labu kuning terdiri dari 18 usahatani labu kuning sistem kemitraan dan 25 usahatani sistem non kemitraan. Hasil dari total produksi usahatani labu kuning sistem kemitraan adalah sebanyak 270.720 kg per periode tanam sedangkan sistem non kemitraan adalah sebanyak 11.600 kg per periode tanam (Nangameka Yohanes, 2020).

Pengolahan labu kuning secara luas masih belum banyak dilakukan, hal tersebut dapat dilihat dari rendahnya tingkat konsumsi labu kuning. Masyarakat hanya mengolah produk olahan labu kuning menjadi sayur, kolak, dan keripik. Untuk itu pengolahan menjadikan sebuah produk terhadap labu kuning perlu ditingkatkan kembali dikarenakan salah satu kelebihan yang dimiliki dari labu kuning yaitu tidak mudah rusak karena mempunyai kulit tebal dan keras sehingga dapat bertindak sebagai penghalang laju respirasi, keluarnya air melalui proses penguapan, maupun masuknya udara penyebab proses oksidasi. Hal inilah yang menyebabkan labu kuning relatif awet dibanding buah-buahan lainnya. Daya awet labu kuning dapat mencapai enam bulan atau lebih, tergantung pada cara penyimpanannya. Meskipun labu kuning mempunyai daya simpan lama, tetapi penyimpanan dalam bentuk buah segar kurang efisien karena memerlukan tempat yang luas dan kurang praktis dalam pemanfaatannya (Reza, et al., 2019). Selain itu, untuk memunculkan sebuah ide diversifikasi produk olahan labu kuning yang tidak hanya menambah variasi tetapi juga menambah nilai jual labu kuning menjadi produk stik labu kuning.

Stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering yang penyelesaiannya dengan cara digoreng. selama ini sebagian besar produk yang

beredar di pasaran yaitu stik keju (*cheese stick*), stik yang didalamnya ditambahkan keju dan ada juga stik dengan rasa tertentu karena didalamnya ditambahkan bumbu tertentu (Pratiwi, 2013). Stik merupakan jenis makanan ringan yang banyak disukai oleh masyarakat karena memiliki rasa yang gurih dan tidak keras (Noerhartati et al., 2017).

Stik labu kuning merupakan salah satu contoh dari makanan ringan yang melalui substitusi bahan pembentuk rasa dan warna dengan menggunakan labu kuning dengan berbentuk panjang, tipis dan berwarna kuning. Pembuatan stik labu kuning ini sama dengan stik pada umumnya, hanya saja memanfaatkan labu kuning yang banyak dijumpai di pasaran untuk dijadikan makanan ringan dengan memiliki rasa renyah, gurih dan bergizi.

Melalui inovasi produksi stik labu kuning secara kontinyu dan menginovasikan stik agar lebih menarik bagi konsumen, maka dapat menjadi peluang usaha di bidang olahan makanan ringan. Usaha stik labu kuning merupakan sebuah peluang usaha baru untuk berwirausaha, dimana produk yang diciptakan masih belum banyak di pasaran, sehingga memungkinkan untuk tingkat persaingan di pasaran masih rendah. Selain itu, usaha stik labu kuning memerlukan sebuah analisis usaha untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha, oleh karena itu diperlukan analisis usaha BEP, R/C *ratio*, dan ROI.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, masalah yang dapat dirumuskan dalam penulisan laporan akhir ini sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi Stik Labu Kuning di Desa Sumberkolak Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo?
2. Bagaimana analisis usaha Stik Labu Kuning di Desa Sumberkolak Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo?
3. Bagaimana proses bauran pemasaran Stik Labu Kuning?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan dalam penulisan laporan akhir ini sebagai berikut:

1. Dapat melaksanakan proses produksi Stik Labu Kuning di Desa Sumberkolak Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo.
2. Dapat menganalisis usaha Stik Labu Kuning di Desa Sumberkolak Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo.
3. Dapat melakukan proses bauran pemasaran dari produk Stik Labu Kuning.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan di atas, manfaat dalam penulisan laporan akhir ini sebagai berikut:

- a. Dapat meningkatkan kreativitas dan berinovasi dalam menciptakan produk olahan labu kuning untuk membuka peluang usaha dalam berwirausaha.
- b. Dapat menghasilkan wirausaha muda pencipta lapangan kerja dan calon pengusaha sukses masa depan.
- c. Dapat memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk melihat dunia kerja wirausaha.
- d. Dapat dijadikan referensi bagi mahasiswa yang melaksanakan tugas akhir dengan tema produk sejenis.