

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kediri merupakan kota yang terkenal dengan makanan khas nya seperti tahu po atau tahu kuning, gethuk pisang dan lain-lain. Tidak hanya itu saat ini sektor pertanian di Kediri sedang berkembang dengan adanya penanaman tanaman labu madu yang panennya bisa mencapai puluhan ton. Jenis labu madu belum banyak diketahui masyarakat, berbeda dengan labu biasanya seperti labu kuning atau labu siam.

Kondisi penduduk Kediri yang semakin besar menjadikan usaha industri rumahan sangat cocok untuk dijadikan berwirausaha. Pangsa pasar yang sangat luas dan mudah, serta ketersediaan bahan baku pertanian yang banyak, maka dibuatlah satu sajian inovasi yang sudah terkenal di masyarakat cemilan yang memanfaatkan hasil pertanian berbahan baku labu madu yaitu stik labu madu.

Labu madu atau *Butternut Pumpkin* yang berbentuk lonceng biasanya masyarakat menyebutnya dengan sebutan waluh lonceng karena bentuknya yang menyerupai lonceng. Akhir-akhir labu madu menjadi primadona di kota-kota besar termasuk di Kediri karena harganya yang cukup mahal dan kandungan nutrisinya yang tinggi jadi banyak diburu orang-orang kaya di banding labu lainnya. Labu madu berbeda dengan labu lainnya yang memiliki rasa lebih manis dan teksturnya lebih lembut. Biasanya labu madu hanya dimanfaatkan sebagai pudding atau kolak dan itu tidak akan bertahan lama, sedangkan jika dijadikan cemilan yang digoreng seperti stik maka akan bertahan lama untuk beberapa bulan.

Stik merupakan makanan ringan yang rasanya renyah dan tak asing di mata masyarakat stik biasanya disuguhkan dalam perayaan atau hanya sebagai cemilan sehari-hari. Pada umumnya stik hanya berbahan dasar tepung terigu. Pemanfaatan hasil pertanian dan untuk meningkatkan sektor pertanian yang ada di Kediri dibuatlah stik labu madu yang berbahan baku labu madu.

Stik labu madu merupakan hasil dari inovasi yang dilakukan pada stik agar dapat memiliki rasa yang berbeda dari stik yang lain, karena dalam

pembuatan stik tidak menggunakan campuran sebagai bahan bakunya, sehingga dilakukan suatu inovasi dengan menggunakan bahan baku labu madu yang mengandung beberapa manfaat dan kaya akan nutrisi.

Usaha stik labu madu dimaksudkan untuk memperoleh keuntungan dan bisa memenuhi kebutuhan masyarakat. Maka dari itu diperlukan adanya suatu perhitungan analisis untuk mengetahui apakah usaha tersebut layak untuk dilanjutkan atau tidak. Analisis diantaranya : BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investment*).

Pemasaran untuk usaha stik labu madu menggunakan dua cara yaitu secara langsung dan tidak langsung kepada konsumen, secara tidak langsung produk stik labu dititipkan di toko-toko dan pusat oleh-oleh khas Kediri. Cara tersebut dilakukan agar produk stik labu lebih cepat dikenali dan laku dimasyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dalam penulisan laporan Tugas Akhir rumusan masalah yang dikaji diantaranya:

1. Bagaimana proses pembuatan stik labu madu di Desa Tosaren Kecamatan Pesantren Kota Kediri ?
2. Bagaimana menganalisis usaha stik labu madu di Desa Tosaren Kecamatan Pesantren Kota Kediri ?
3. Bagaimana memasarkan usaha stik labu madu di Desa Tosaren Kecamatan Pesantren Kota Kediri ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang diuraikan, tujuan penulisan laporan Tugas Akhir diantaranya:

1. Mengetahui proses pembuatan stik labu madu di Desa Tosaren Kecamatan Pesantren Kota Kediri.
2. Menentukan tingkat analisis usaha stik labu madu di Desa Tosaren Kecamatan Pesantren Kota Kediri.

3. Mengetahui pemasaran usaha stik labu madu di Desa Tosaren Kecamatan Pesantren Kota Kediri.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah di buat, maka tugas akhir ini di harapkan dapat bermanfaat :

1. Menambah wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa dalam berwirausaha secara langsung.
2. Dapat dijadikan referensi dan pandangan Tugas Akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember.
3. Mengenalkan kepada masyarakat inovasi produk stik berbahan baku labu madu.