

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Tanaman labu kuning (*Cucurbita moschata*) merupakan salah satu tanaman menjalar yang tergolong dalam tanaman semusim yang setelah berbuah akan langsung mati. Tanaman ini dapat tumbuh di dataran rendah maupun dataran tinggi. Di Indonesia, sudah banyak tanaman labu kuning varietas lokal dari berbagai jenis, seperti misalnya jenis bokor (cerme), kelenting dan ular.

Buah labu kuning atau yang sering disebut dengan waluh (Jawa Tengah), labu parang (Jawa Barat), atau *pumpkin* (Inggris), merupakan salah satu sayuran yang mempunyai bentuk bulat sampai lonjong dan berwarna kuning kemerahan. Pada bagian tengah buah labu kuning tersebut, terdapat biji yang diselimuti lendir dan serat. Biji berbentuk pipih dengan kedua ujungnya yang meruncing (Hendrasty, 2003).

Labu kuning merupakan jenis labu yang banyak dibudidayakan di daerah Jember. Dengan peminat yang banyak labu kuning hanya diolah dengan cara dikukus dan dijadikan kolak, sehingga pemanfaatannya kurang maksimal serta membuat nilai ekonomisnya rendah. Maka dari itu dibutuhkan inovasi terbaru dalam pembuatan olahan dari labu kuning untuk meningkatkan nilai ekonomisnya. Berbagai olahan yang dapat dibuat dengan bahan baku labu kuning antara lain, kolak, sup, dijadikan tepung, dan selai.

Selai/*jam* berupa bubur kental manis yang dapat tembus cahaya (transparan), dibuat dari hancuran buah (tanpa disaring). Bahan pembuatan selai biasanya berasal dari buah-buahan yang dihancurkan dan ditambahkan gula yang dimasak sampai kental dan memiliki rasa yang manis. Selai/*jam* biasa digunakan sebagai olesan pada roti tawar, namun juga biasa digunakan sebagai isian dalam makanan seperti isian roti dan bakpia.

Bakpia adalah makanan yang terbuat dari campuran kacang hijau dengan gula yang dibungkus dengan tepung lalu dipanggang. Isi bakpia saat ini sangat variatif, tidak hanya menyajikan rasa kacang hijau melainkan coklat, keju dan

kumbu hitam. Rasanya yang legit karena terbuat dari campuran kacang hijau dan gula pasir lalu dibungkus dengan adonan tepung dengan sedikit minyak nabati.

Bakpia isi selai labu kuning merupakan inovasi terbaru dari salah satu makanan ringan atau salah satu jenis kue basah yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Namun bakpia ini memiliki perbedaan dengan bakpia lainnya yang terletak pada pemberian isian selai dimana bakpia umumnya memiliki isian kacang hijau, coklat dan keju, sedangkan bakpia isi selai labu kuning ini memiliki isian selai labu kuning. Bakpia isi selai labu kuning merupakan solusi untuk menambah pemanfaatan dan nilai ekonomis dari labu kuning dengan cara pembuatan labu kuning menjadi selai isian bakpia. Bakpia dengan inovasi isi selai labu kuning merupakan produk makanan yang masih tergolong baru, oleh karena itu perlu dilakukan analisis kelayakan usaha serta analisis pada proses pemasarannya.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka rumusan masalah adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan bakpia isi selai labu kuning?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha bakpia isi selai labu kuning di Desa Sabrang?
3. Bagaimana saluran pemasaran yang tepat digunakan untuk bakpia isi labu kuning di Desa Sabrang?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan identifikasi dari perumusan masalah di atas, maka tujuan dari tugas akhir ini adalah:

1. Mengetahui dan melakukan proses pembuatan bakpia isi selai labu kuning.
2. Menghitung analisis kelayakan usaha bakpia isi selai labu kuning di Desa Sabrang.
3. Mengetahui saluran pemasaran bakpia isi selai labu kuning di Desa Sabrang.

#### **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa atau pembaca tentang analisis usaha bakpia isi selai labu kuning.
2. Diharapkan dapat dijadikan sumber referensi dalam mengembangkan usaha kreatif dan inovatif menggunakan sumberdaya alam yang sudah ada, khususnya pemanfaatan labu kuning
3. Diharapkan dapat menjadi peluang usaha untuk meningkatkan nilai jual labu kuning.