

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sebagai negara agraris dengan lahan subur yang melimpah, Indonesia memiliki peluang yang sangat besar untuk berkembang dalam sektor hortikultura untuk memanfaatkan lebih jauh potensi pertaniannya yang kaya. Pertanian hortikultura di Indonesia secara signifikan meningkatkan perekonomian, membuka lapangan kerja, dan memenuhi kebutuhan pangan dalam negeri. Produk hortikultura memiliki potensi dan peluang besar untuk dikembangkan menjadi produk unggulan untuk meningkatkan kesejahteraan petani Indonesia, yang meliputi buah-buahan, sayuran, tanaman hias dan tanaman obat (Pitaloka, 2020). Disamping itu Indonesia diuntungkan dengan iklim tropis dan tanah yang baik untuk menanam berbagai tanaman hortikultura.

Tomat ceri adalah varietas tomat yang diminati masyarakat dari beberapa varietas tomat yang ada. Tomat ceri memiliki bentuk buah yang lebih kecil dengan daging buah yang lebih lunak jika dibandingkan dengan varietas tomat lainnya (tomat sayur dan tomat buah). Karena ukurannya yang kecil berkisar 1-3 cm dengan bentuk bulat, lonjong. Tomat ceri sering dikonsumsi untuk pencuci mulut sebagai buah segar dengan rasa asam manis yang khas (Wulansari dkk., 2021). Tomat ceri dapat ditanam dalam pot atau di kebun sebagai tanaman yang mudah dirawat, cepat berbuah, dan dapat diolah menjadi saus atau produk olahan lain.

Tomat ceri memiliki kandungan berbagai vitamin dan mineral penting, termasuk senyawa likopen yang terkandung didalamnya yang berfungsi sebagai antioksidan yang diyakini memiliki efek melindungi tubuh dari kerusakan radikal bebas (Sumardiono dkk., 2009 *dalam* Wisudawaty dkk., 2020). Tomat adalah komoditas yang rentan mengalami kerusakan dan tidak tahan lama sesudah dipanen. karena terus mengalami perubahan-perubahan akibat adanya pengaruh fisiologis, mekanis, enzimatik dan mikrobiologis karena komponen tertinggi dari tomat adalah air (93-95%) (Hatmi dkk, 2014 *dalam* Tendean dkk., 2016). Selain itu faktor penyimpanan juga berperan, suhu penyimpanan yang tidak tepat atau penanganan yang kasar dapat mempercepat kerusakan tomat. Oleh sebab itu, masa

simpan dari tomat relatif singkat ditambah penanganan pasca panen yang dilakukan tidak benar. Masa simpan tomat segar yang sudah matang hanya berkisar 3-4 hari (Wisudawaty dkk., 2020).

Karena olahan tomat hanya sebatas dikonsumsi langsung atau dijadikan saus saat setelah panen, dan ketika panen raya terjadi tomat tidak habis dikonsumsi dalam keadaan segar karena masa simpan yang singkat. Maka diperlukan inovasi olahan tomat yang dapat mencegah kerusakan sekaligus memperpanjang masa simpan tomat. Untuk menjawab masalah tersebut maka tomat harus diolah menjadi sebuah produk yakni manisan (Tendean dkk., 2016). Manisan merupakan metode pengolahan yang bertujuan untuk mencegah kerusakan dan memperpanjang masa simpan. Manisan kering adalah makanan yang diawetkan dengan menghilangkan sebagian besar kadar airnya.

Proses pembuatan manisan tidak memerlukan biaya yang besar dan teknologi yang canggih. Pembuatannya cukup mudah dan dapat menggunakan alat-alat yang sederhana. Proses pengawetan ini dilakukan dengan cara pengeringan, dengan memanfaatkan sinar matahari atau dengan menggunakan alat pengering seperti oven atau dehidrator, yang dapat mengurangi kadar air dalam bahan makanan tanpa mengurangi nutrisinya secara signifikan. Manisan kering dapat dikonsumsi sebagai camilan yang sehat karena kandungan nutrisi yang tetap terjaga terutama serat dan beberapa vitamin dan mineral penting, serta memiliki umur simpan yang lebih lama dibandingkan buah-buahan segar.

Manisan tomat ceri “kurtori” merupakan makanan atau camilan yang diolah dengan bahan dasar tomat ceri, yang memiliki rasa asam manis berpadu dengan aroma buah yang unik sehingga sangat digemari masyarakat, dan cocok dinikmati disetiap kesempatan oleh semua kalangan. Melihat potensinya yang besar maka manisan tomat ceri “kurtori” layak untuk dicoba diusahakan. Untuk mengukur kelayakan usaha dengan tepat dan memastikan potensi keberlangsungannya, maka harus dilakukan evaluasi menyeluruh yang menggabungkan alat analisis seperti BEP (*Break-Even Point*), R/C Ratio (*Revenue-to-Cost Ratio*), ROI (*Return on-Investment*) dan strategi bauran pemasaran yang digunakan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan, maka dapat diketahui rumusan masalah yaitu:

1. Bagaimana proses produksi Manisan Tomat Ceri “Kurtori” Di Desa Jatirejo Kecamatan Loceret Kabupaten Nganjuk?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha Manisan Tomat Ceri “Kurtori” Di Desa Jatirejo Kecamatan Loceret Kabupaten Nganjuk?
3. Bagaimana pemasaran usaha Manisan Tomat Ceri “Kurtori” Di Desa Jatirejo Kecamatan Loceret Kabupaten Nganjuk?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dijelaskan, maka tujuan dari tugas akhir ini adalah:

1. Melakukan proses produksi Manisan Tomat “Kurtori” Di Desa Jatirejo Kecamatan Loceret Kabupaten Nganjuk.
2. Melakukan analisis kelayakan usaha Manisan Tomat “Kurtori” Di Desa Jatirejo Kecamatan Loceret Kabupaten Nganjuk.
3. Melakukan bauran pemasaran usaha Manisan Tomat “Kurtori” Di Desa Jatirejo Kecamatan Loceret Kabupaten Nganjuk.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan tugas akhir, maka manfaat yang dapat diambil adalah:

1. Memberi informasi kepada mahasiswa dan masyarakat tentang produk olahan Manisan Tomat Ceri “Kurtori” .
2. Dapat digunakan sebagai referensi tugas akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember.
3. Mahasiswa dapat mengembangkan produk tugas akhir sebagai bisnis yang berkelanjutan