

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) merupakan salah satu komoditas tanaman hortikultura yang banyak ditanam di Indonesia karena penanamannya tidak terlalu sulit, baik dari segi penanaman, perawatan, maupun hasilnya cukup memberikan nilai ekonomi bagi masyarakat. Labu kuning juga merupakan sayuran yang mempunyai umur simpan yang lama karena kulitnya yang tebal dan keras sehingga dapat menghambat proses pertukaran udara. Selain itu, tergantung cara penyimpanannya, labu kuning bisa memiliki umur simpan hingga setengah tahun. Namun labu kuning membutuhkan tempat penyimpanan yang luas dan sangat tidak praktis jika disimpan sebagai buah segar (Millati, dkk. 2020).

Menurut data Badan Pusat Statistik (2022) rata-rata produksi labu kuning di Indonesia pada tahun 2022 adalah sekitar 461,804 ton per hektar, sedangkan konsumsi labu kuning di Indonesia masih sangat rendah yakni kurang dari 5 kilogram per kapita per tahun. Hasil panen dari labu kuning ini cukup melimpah, namun dalam pemanfaatannya masih kurang optimal.

Masyarakat Jember umumnya mengonsumsi labu kuning dengan cara mengolahnya menjadi berbagai macam hidangan dan makanan ringan seperti kolak, sup, cake, kue-kue basah, keripik, gorengan, hingga cemilan lainnya (Hardianti, 2022). Hal ini memunculkan sebuah ide diversifikasi produk olahan labu kuning yang tidak hanya menambah variasi tetapi juga menambah nilai jual sekaligus meningkatkan daya simpan labu kuning menjadi produk kerupuk labu kuning.

Kerupuk merupakan salah satu jajanan khas Indonesia yang digemari oleh semua lapisan masyarakat, mulai dari kalangan bawah hingga atas, serta masyarakat dari segala usia. Kerupuk sering disajikan sebagai camilan tambahan atau hidangan utama sehari-hari dan tersedia dalam berbagai rasa mulai dari manis, asin, pedas, dan masih banyak lagi. Kerupuk yang paling banyak dijual adalah kerupuk kentang, kerupuk singkong, dan kerupuk pisang.

Dengan adanya pemanfaatan labu kuning menjadi kerupuk secara tidak langsung dapat membantu masyarakat khususnya petani untuk meningkatkan penghasilan dan juga pembudidayaan labu kuning dapat ditingkatkan secara intensif, selain itu dapat memperoleh keuntungan serta membuka peluang usaha sampingan untuk mahasiswa. Berdasarkan uraian di atas, usaha produk kerupuk labu kuning memiliki peluang yang cukup besar untuk dipasarkan, sehingga dibutuhkan analisis usaha dengan menggunakan metode *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI) sehingga dapat diketahui kelayakan usaha yang akan dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi kerupuk labu kuning di Kelurahan Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha kerupuk labu kuning di Kelurahan Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana bauran pemasaran kerupuk labu kuning?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir sebagai berikut :

1. Dapat melakukan proses produksi kerupuk labu kuning di Kelurahan Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis usaha kerupuk labu kuning di Kelurahan Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan bauran pemasaran usaha kerupuk labu kuning.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan maka, manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir sebagai berikut:

1. Dapat dijadikan acuan untuk meningkatkan jiwa kewirausahaan, mengembangkan ide-ide serta meningkatkan kreatifitas dalam memulai sebuah usaha.
2. Bagi pembaca, dapat dijadikan sumber referensi dan informasi.
3. Dapat dijadikan referensi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember untuk penulisan Tugas Akhir yang serupa.