

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah naga yang dulunya hanya dikenal sebagai tanaman hias, sekarang telah berkembang menjadi salah satu buah konsumsi yang memiliki prospek bisnis yang sangat baik. Banyak orang membudidayakannya di kebun karena permintaan yang tinggi dan iklim yang sesuai di Indonesia. Harganya yang tinggi menawarkan keuntungan besar yang dapat diperoleh (Kristanto, 2014).

Salah satu pusat budidaya buah naga di Indonesia terletak di Provinsi Jawa Timur, khususnya di Kabupaten Banyuwangi. Wilayah ini tidak hanya dikenal sebagai penghasil durian, manggis, dan jeruk terbesar di Jawa Timur, tetapi juga menjadi salah satu sentra budidaya buah naga. Data BPS menunjukkan bahwa produksi buah naga khususnya di Kecamatan Cluring mengalami peningkatan dari Tahun 2021 sebesar 97.848 kuintal menjadi 811.849 kuintal pada Tahun 2022 (BPS, 2022). Saat ini, buah naga telah menjadi salah satu jenis buah yang menjadi primadona di Banyuwangi. Peningkatan ini menunjukkan potensi ekonomi yang besar dan peluang usaha yang menjanjikan bagi masyarakat setempat.

Buah naga daging merah selain dikonsumsi sebagai buah segar, buah naga juga diolah menjadi berbagai produk olahan. Hal ini dikarenakan buah naga memiliki kandungan air yang tinggi, sehingga rentan mengalami kerusakan. Beberapa produk olahan dari buah naga meliputi jus, dodol, keripik dan, salad. Buah dalam pengolahan makanan dapat digunakan sebagai bahan utama atau bahan pelengkap. Karakteristik warna merah pada buah naga seringkali dijadikan daya tarik utama agar produknya lebih menarik. Potensi warna buah naga merah memberikan peluang besar untuk dijadikan bahan baku berbagai produk olahan. Banyak produk makanan mengalami diversifikasi seiring berjalannya waktu, terutama pada penggunaan bahan baku utama. Upaya ini dilakukan untuk menarik perhatian calon konsumen. Salah satunya adalah bolu kukus dengan diversifikasi penambahan buah naga sebagai bahan baku dalam pembuatannya. Diversifikasi ini membuat bolu kukus berbeda dari bolu kukus pada umumnya, baik dari segi warna dan rasa.

Bolu kukus berbahan dasar tepung, umumnya menggunakan tepung terigu, gula dan telur. Umumnya, kue bolu ini dapat dimatangkan dengan 2 metode yaitu dipanggang di dalam oven atau dikukus. Keberhasilan dalam membuat kue bolu kukus sangat bergantung pada teknik pengocokan adonan dan teknik pengukusannya. Mengocok adonan terlalu lama atau terlalu sebentar, serta pengukusan yang tidak sempurna, dapat menyebabkan kue bolu kukus menjadi keras (Susanto, 2002 *dalam* Arjuna dkk., 2024).

Berdasarkan latar belakang yang sudah dipaparkan usaha bolu kukus buah naga diharapkan mampu meningkatkan nilai jual dengan memanfaatkan potensi lokal sebagai bahan makanan, yang nantinya akan membuka peluang berwirausaha dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Maka dari itu diperlukan suatu analisis perhitungan untuk mengetahui apakah usaha tersebut layak untuk diteruskan atau tidak. Metode analisis usaha yang digunakan antara lain adalah BEP (*Break Even Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investment*), serta diperlukan juga perencanaan bauran pemasaran (4P) yaitu *Product* (Produk), *Price* (Harga), *Place* (Tempat), dan *Promotion* (Promosi) untuk mengetahui pemasaran produk tersebut dan memastikan produk dapat diterima oleh konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dalam penulisan tugas akhir, maka dapat diketahui rumusan masalah diantaranya:

1. Bagaimana proses produksi bolu kukus buah naga di Desa Sarimulyo Kecamatan Cluring Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana analisis usaha bolu kukus buah naga di Desa Sarimulyo Kecamatan Cluring Kabupaten Banyuwangi ?
3. Bagaimana bauran pemasaran usaha bolu kukus buah naga?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang diuraikan, tujuan penulisan tugas akhir diantaranya:

1. Dapat melakukan proses produksi bolu kukus buah naga di Desa Sarimulyo Kecamatan Cluring Kabupaten Bayuwangi.
2. Dapat melakukan perhitungan analisis usaha bolu kukus buah naga di Desa Sarimulyo Kecamatan Cluring Kabupaten Banyuwangi.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran usaha bolu kukus buah naga.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah dibuat, maka tugas akhir ini diharapkan dapat bermanfaat:

1. Menambah wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa dalam berwirausaha secara langsung.
2. Dapat dijadikan sebagai referensi dan pandangan tugas akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember, khususnya mahasiswa program studi D-3 manajemen agribisnis yang ingin melakukan tugas akhir dengan tema sejenis.
3. Mengenalkan kepada masyarakat diversifikasi produk bolu kukus berbahan baku buah naga.