

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Data BPS Provinsi Jawa Timur (2024) menunjukkan pada tahun 2023 menghasilkan produksi buah-buahan sebanyak 88.827.539 kuintal. Buah-buahan merupakan salah satu komoditi hasil pertanian hortikultura yang penting karena adanya kandungan gizi, vitamin, mineral dan serat yang sangat perlu untuk dikonsumsi setiap hari (Komarayanti, 2017). Buah sangat digemari oleh berbagai golongan masyarakat dari yang muda hingga orang tua. Buah dapat diolah menjadi minuman dan makanan seperti bentuk minuman bisa diolah menjadi sirup, jus, dan sari buah. Sedangkan makanan bisa diolah seperti asinan, manisan, keripik, dan sebagainya. Pada pelaksanaan tugas akhir ini buah salak dipilih sebagai bahan utama untuk diolah menjadi asinan buah.

Data BPS menunjukkan bahwa produksi buah salak di Provinsi Jawa Timur menghasilkan sekitar 3.858.306 kuintal pada tahun 2023 (BPS, 2024). Buah salak termasuk buah musiman yang cukup produktif dan mampu berbuah sepanjang tahun dengan hasil yang melimpah. Salak siap dipanen ketika telah berumur sekitar 6-7 bulan ditandai dengan rasa manis yang lebih dominan saat sudah matang. Buah salak segar memiliki masa simpan yang singkat dan rentan rusak, Hal ini disebabkan oleh kandungan airnya yang cukup tinggi yaitu sekitar 78% dalam setiap 100 gram buah salak (Hardjana, dkk., 2016).

Asinan buah salak adalah jenis jajanan dengan kombinasi rasa yang unik, memiliki rasa asam, manis, dan pedas yang memikat lidah. Keunggulannya tidak hanya terletak pada cita rasa asam jawa yang khas tetapi juga pada segarnya buah salak yang kaya akan nutrisi menjadikannya pilihan camilan yang menyehatkan. Cemilan ini cocok dikonsumsi pada siang hari dan cocok dikonsumsi oleh semua kalangan, sementara nilai gizinya yang tinggi seperti karbohidrat 20,9 gram, vitamin B 0,04 mg, dan vitamin C 2 mg membuatnya menjadi pilihan camilan sehat yang diminati (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018). Asinan buah salak ini tidak hanya memanjakan lidah tetapi juga memenuhi kebutuhan camilan yang segar dan bergizi.

Kecamatan Puger Kabupaten Jember terdapat banyak pedagang buah yang berjualan di sepanjang jalan menjual berbagai macam buah termasuk buah musiman. Salah satu buah yang menarik perhatian adalah salak, meskipun termasuk buah musiman, salak tetap dapat ditemukan di daerah ini. Para pedagang baik di pasar tradisional, toko buah, maupun pedagang keliling secara rutin menjual salak yang diambil dari daerah lain. Harganya yang relatif terjangkau membuat salak diminati oleh masyarakat baik untuk dikonsumsi langsung maupun untuk bahan olahan. Hal ini menunjukkan bahwa salak tetap menjadi buah yang banyak dicari meskipun tidak berasal dari sentra produksi lokal.

Alasan memilih usaha produk asinan buah salak sebagai produk tugas akhir dikarenakan buah salak yang mudah ditemukan di Kecamatan Puger Kabupaten Jember. Meskipun buah salak tergolong buah musiman dan bukan berasal dari sentra produksi di daerah ini, stok buah salak selalu tersedia di pasar buah dan toko buah dengan harga yang relatif terjangkau. Sehingga pembuatan produk ini didasarkan ide dari lingkungan sekitar untuk memenuhi kebutuhan konsumen akan cemilan yang sehat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, rumusan masalah dapat dirangkum sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi asinan buah salak di Desa Wonosari Kecamatan Puger Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis kelayakan bisnis asinan buah salak di Desa Wonosari Kecamatan Puger Kabupaten Jember
3. Bagaimana pemasaran asinan buah salak di Desa Wonosari Kecamatan Puger Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dijelaskan, tujuan penulisan tugas akhir sebagai berikut :

1. Melakukan proses produksi asinan buah salak di Desa Wonosari Kecamatan Puger Kabupaten Jember.
2. Menganalisis kelayakan usaha asinan buah salak di Desa Wonosari Kecamatan Puger Kabupaten Jember.
3. Melaksanakan pemasaran asinan buah salak di Desa Wonosari Kecamatan Puger Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang sudah dipaparkan, manfaat yang ingin dicapai dari tugas akhir ini adalah :

1. Menambah pengalaman dan wawasan pengetahuan tentang usaha produksi asinan buah salak.
2. Meningkatkan pengetahuan terhadap mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan.
3. Dapat dijadikan acuan bagi mahasiswa yang ingin mengetahui analisis usaha dan meningkatkan jiwa kewirausahaan.