

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia Labu kuning merupakan komoditas pertanian yang sudah banyak dibudidayakan yang membuat keberadaannya cukup melimpah. Akan tetapi, pemanfaatan dalam pengolahan labu kuning kurang optimal, meskipun jumlah produksi yang melimpah serta memiliki banyak potensi dan manfaat. Saat ini pemanfaatannya hanya diolah menjadi jajanan tradisional seperti kolak, wajik, dodol, sayur labu kuning atau bahkan hanya dikukus saja (Rismaya, 2023). Oleh karena itu, pengolahan labu kuning sangat dibutuhkan untuk membuka dan meningkatkan peluang usaha yang variatif dan bernilai ekonomis. Labu kuning juga memiliki nilai nutrisi yang tinggi seperti karbohidrat dan juga kandungan vitamin, terutama vitamin A dan C yang merupakan antioksidan yang bermanfaat untuk kesehatan (Millati et al., 2020).

Cheese Jelly adalah minuman berbahan dasar susu yang dipadukan dengan keju krim dan potongan jeli buah. Minuman ini dibuat dengan mencampurkan keju krim dan susu hingga lembut, lalu menambahkan jeli buah yang terbuat dari agar-agar, selai buah dan potongan buah. Hasilnya adalah minuman yang *creamy* dengan tekstur kenyal dari potongan jeli, memberikan kombinasi rasa manis dan segar yang ideal untuk dinikmati sebagai minuman penutup. Saat ini *Cheese Jelly* yang beredar di pasaran kebanyakan menggunakan buah mangga ataupun semangka sebagai bahan isian, oleh karena itu *Cheese Jelly* labu kuning bisa menjadi ide baru yang layak untuk diusahakan.

Cheese Jelly Labu kuning adalah variasi dari minuman *Cheese Jelly* dengan mengolah labu kuning yang dikukus lalu dilumat menjadi selai atau dipotong menjadi dadu, kemudian selai labu kuning dan potongan labu kuning ditambahkan menjadi topping dalam minuman. *Cheese Jelly*. *Cheese Jelly* lebih nikmat jika disajikan dalam keadaan dingin, memberikan sensasi kesegaran sebagai hidangan penutup. Selain menyegarkan, *Cheese Jelly* Labu Kuning juga mengandung nutrisi dari labu kuning.

Inovasi baru dalam labu kuning dapat menghasilkan keuntungan dan peluang usaha. Karena *cheese jelly* labu kuning adalah inovasi baru, analisis usaha harus dilakukan untuk menentukan apakah usaha tersebut layak diusahakan atau tidak. metode analisis yang digunakan seperti *Break Even Point* (BEP), *Return on Investment* (ROI), dan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio). Usaha *Cheese Jelly* labu kuning juga memerlukan perencanaan bauran pemasaran yang meliputi *product*, *price*, *place*, dan *promotion* (4P) agar produk tersebut dapat diterima pasar dan konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi *cheese jelly* labu kuning di Kelurahan Baratan Kecamatan Patrang Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana analisis usaha produk *cheese jelly* labu kuning di Kelurahan Baratan Kecamatan Patrang Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana bauran pemasaran produk *cheese jelly* labu kuning ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan tugas akhir yaitu:

1. Dapat melakukan proses produksi *cheese jelly* labu kuning di Kelurahan Baratan Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis usaha *cheese jelly* labu kuning di Kelurahan Baratan Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran *cheese jelly* labu kuning.

1.4 Manfaat

Berdasarkan identifikasi dari tujuan di atas, maka manfaat yang diharapkan sebagai berikut :

1. Dapat menumbuhkan jiwa kewirausahaan untuk mahasiswa ataupun pembaca.
2. Sebagai bahan masukan pembaca dalam hal kewirausahaan, khususnya dalam usaha pengolahan Labu Kuning.
3. Sebagai referensi bagi mahasiswa atau pembaca dalam penulisan tugas akhir, terutama mahasiswa Politeknik Negeri Jember.