

# BAB 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Menurut data Badan Pusat Statistika (2024) menyatakan bahwa produksi labu siam di Indonesia mencapai 453.263 ton pada tahun 2023. Labu siam (*Sechium edule*) merupakan tanaman sayuran dari *Family Cucubitaceae* yang dapat tumbuh baik di dataran rendah hingga dataran tinggi. Labu siam mengandung 90% air, 7,5% karbohidrat, 1% protein, 0,6% serat, 0,2% abu, dan 0,1% lemak. Selain itu, labu siam mengandung sekitar 20 mg kalsium, 25 mg fosfor, 100 mg kalium, 0,3 mg zat besi, 2 mg natrium, serta beberapa zat kimia yang berkhasiat obat. Labu siam juga mengandung alkaloid yang dapat membuka pembuluh darah yang tersumbat, sehingga bisa digunakan untuk menurunkan tekanan darah tinggi (Zakiah, 2012 dalam Indriyani& Gita, 2020).

Upaya dalam meningkatkan kegemaran masyarakat dalam mengkonsumsi labu siam dan mengurangi tingkat kerusakan pada labu siam salah satunya dengan cara mengolah sebagai stik labu siam. Kerusakan buah labu siam pasca panen banyak ditemui karena terbatasnya produk olahan yang ada di pasaran. Oleh karena itu, dengan mengelola labu siam menjadi stik labu siam dapat menjadi pilihan makanan ringan yang menyehatkan.

Stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka, atau tepung sagu, yang berbentuk pipih panjang dan cara penyelesaiannya dengan cara digoreng, mempunyai rasa gurih serta bertekstur renyah sehingga banyak disukai masyarakat. Stik merupakan camilan tradisional yang banyak disukai dan mudah dibuat di rumah. Produk ini dipilih karena keterbatasan pengolahan labu siam yang masih banyak ditemukan dipasar labu siam hingga membusuk.

Usaha Stik Labu Siam memerlukan analisis usaha *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI) untuk mengetahui apakah usaha Stik Labu Siam ini layak untuk dijalankan dan menguntungkan atau tidak.

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana proses produksi usaha stik labu siam di Kecamatan Sumpersari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha stik labu siam di Kecamatan Sumpersari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana bauran pemasaran usaha stik labu siam di Kecamatan Sumpersari Kabupaten Jember?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disebutkan diatas, maka dari tujuan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah:

1. Melakukan proses produksi usaha stik labu siam di Kecamatan Sumpersari Kabupaten Jember.
2. Melakukan analisis kelayakan usaha stik labu siam di Kecamatan Sumpersari Kabupaten Jember.
3. Melakukan bauran pemasaran usaha stik labu siam di Kecamatan Sumpersari Kabupaten Jember.

## **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan diatas, maka manfaat yang didapatkan adalah:

1. Meningkatkan inovasi bagi mahasiswa yang ingin berwirausaha dengan bahan dasar labu siam.
2. Meningkatkan nilai ekonomi labu siam sebagai bahan baku produksi stik labu siam.
3. Mampu mengembangkan ide-ide mahasiswa menjadi sebuah kreativitas.