BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai salah satu negara agraris memiliki sektor pertanian dengan potensi sumber daya melimpah dan daya dukung cukup besar. Indonesia juga memiliki potensi dalam pengembangan labu kuning. Labu kuning merupakan salah satu hasil produk pertanian yang banyak tumbuh di Indonesia dan budidaya yang tidak sulit baik dari pembibitannya, perawatan, dan hasilnya cukup memberikan nilai ekonomis pada masyarakat (Maulidya dkk., 2023)

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) adalah tanaman sumber pangan yang memiliki kandungan gizi tinggi dan berserat halus. Memiliki daya adaptasi yang tinggi labu kuning dapat tumbuh dimana saja baik dataran rendah ataupun dataran tinggi. Dari tahun 2016 hingga 2022 mengalami peningkatan dan juga penurunan. Produksi labu kuning tertinggi sebanyak 603.325 ton di tahun 2016. Tingginya nilai produksi labu kuning, seharusnya dapat meningkatkan nilai tambah itu sendiri. Pengolahan labu kuning selama ini masih terbatas pada makanan tradisional seperti kolak, manisan, dan kukusan (Santoso dkk., 2013).

Manfaat labu kuning yang sangat baik, tidak sebanding dengan reputasinya di kalangan masyarakat. Labu kuning hanya diolah menjadi pangan olahan saja. Seperti yang dilakukan industri rumahan yang menggunakan labu kuning menjadi pudding. Labu kuning termasuk bahan hasil pertanian yang musiman dan mudah rusak jika disimpan dalam waktu lama. Oleh karena itu, pemanfaatan labu kuning dapat diperluas dengan mengolahnya menjadi tepung (Shinta dan Lestari, 2023).

Upaya ini menjadikan tepung labu kuning sebagai alternatif bahan baku dalam produk olahan. Penambahan tepung labu kuning pada berbagai produk pangan bertujuan untuk mengurangi penggunaan tepung terigu dan meningkatkan pemanfaatan labu kuning. Salah satu olahan yang menggunakan tepung labu kuning adalah *cookies*. Penambahan tepung labu kuning dalam *cookies* menghasilkan varian rasa dan tekstur yang unik, serta meningkatkan kenikmatan *cookies*

dibandingkan dengan *cookies* yang hanya menggunakan tepung terigu (Rahayu dan Romalasari, 2019).

Penambahan tepung labu kuning dalam *cookies* dapat meningkatkan kandungan gizi *cookies* dibandingkan *cookies* yang hanya terbuat dari tepung terigu. *Cookies* yang terbuat dari tepung labu kuning menjadi pilihan camilan yang lebih sehat dan bergizi, terutama bagi anak-anak dan orang dewasa yang membutuhkan asupan vitamin A dan serat yang tinggi. Warna kuning alami dari tepung labu kuning memberikan daya visual pada *cookies*. Ditambah dengan rasa dan teksturnya yang unik, *cookies* tepung labu kuning dapat menarik minat konsumen yang mencari camilan sehat dan inovatif. *Cookies* dengan labu kuning adalah inovasi baru yang jarang ditemukan. Karena pasar *cookies* kebanyakan dari coklat, *cookies* labu kuning ini memiliki keunikan yang dapat menarik pelanggan (Shinta dan Lestari, 2023)

Tujuan dari laporan tugas akhir adalah dapat melakukan proses produksi *cookies* labu kuning, dapat melakukan analisis usaha produk *cookies* labu kuning dan dapat menerapkan bauran pemasaran untuk *cookies* labu kuning. Oleh karena itu, selama proses pembuatan *cookies* labu kuning ini, penulis mempertimbangkan harga penjualan dengan menggunakan beberapa analisis usaha. Analisis usaha ini merupakan kegiatan untuk melakukan perencanaan riset pasar dan mengevaluasi kegiatan dibidang bisnis yang akan digunakan untuk meningkatkan keuangan bisnis. Analisis usaha yang digunakan dalam proses pembuatan produk termasuk BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return On Investment*), yang akan digunakan untuk menilai kelayakan usaha ini, apakah dapat dijalankan secara berkelanjutan atau tidak.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pernyataan tersebut, sehingga dapat diperoleh rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi *cookies* labu kuning di Desa Tempursari Kecamatan Wungu Kabupaten Madiun?
2. Bagaimana analisis usaha produk *cookies* labu kuning di Desa Tempursari Kecamatan Wungu Kabupaten Madiun ?
3. Bagaimana bauran pemasaran *cookies* labu kuning di Desa Tempursari Kecamatan Wungu Kabupaten Madiun?

1.3 Tujuan

Bardasarkan pada pernyataan di atas, sehingga bisa diperoleh tujuann sebagai berikut :

1. Dapat melakukan proses produksi *cookies* labu kuning di Desa Tempursari Kecamatan Wungu Kabupaten Madiun
2. Dapat mengetahui analisis usaha produk *cookies* labu kuning di Desa Tempursari Kecamatan Wungu Kabupaten Madiun
3. Dapat melaksanakan bauran pemasaran untuk *cookies* labu kuning di Desa Tempursari Kecamatan Wungu Kabupaten Madiun

1.4 Manfaat Program

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat diperoh manfaat berikut ini :

1. Mengembangkan dan meningkatkan usaha *cookies* melalui penggunaan tepung labu kuning.
2. Menciptakan inovasi baru pada produk *cookies* yang memiliki nilai jual di pasaran
3. Membuka peluang usaha untuk produk *cookies* dengan tambahan tepung labu kuning