

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Salak dengan nama latin (*Salacca zalacca*) adalah salah satu tanaman buah yang digemari dan juga memiliki prospek baik untuk diusahakan. (Hasibuan, W. H. 2024) salak adalah salah satu buah tropis yang sangat diminati oleh orang banyak. Keunggulan salak salah satunya adalah memiliki kandungan gizi yang tinggi. Salak berbuah sepanjang tahun dan memberikan hasil panen baik di beberapa daerah, tetapi permintaan buah salak sedang menurun akibatnya banyak salak yang tidak laku terjual dan harganya menurun (Dwi dkk., 2024). Untuk mengatasi masalah seperti ini perlu dilakukan suatu proses pengolahan agar tetap memberikan bahkan meningkatkan nilai ekonomis. Misalnya dengan mengolahnya menjadi manisan salak kurma.

Desa Wedi adalah desa di Kecamatan Kapas Kabupaten Bojonegoro yang saat ini menjadi kawasan agrowisata karena merupakan salah satu penghasil salak wedi yang merupakan produk unggulan di Kabupaten Bojonegoro. Salak wedi adalah salak khas Bojonegoro yang dihasilkan oleh beberapa desa diantaranya 10 desa di Kecamatan Kapas Kabupaten Bojonegoro. Desa tersebut diantaranya Bendo, Tapelan, Wedi, Padang mentoyo, Tanjung harjo, Kalianyar, Sembung, dan Bangilan

Banyak jenis salak yang ada di Indonesia. Buah yang mempunyai nama lain *Salacca Zalacca* dan biasa disebut *snake fruit* karena bentuk kulitnya yang menyerupai sisik ular tidak hanya terdapat di Bojonegoro saja, namun juga terdapat di beberapa daerah yang tersebar di kabupaten di Indonesia diantaranya yang dikenal adalah Salak Codet dari Jakarta, Salak Sidimpuan dari Sumatra, Salak Bali dari Bali, Salak Pondoh dari Yogyakarta, Salak Penjalinan dari Bangkalan Madura. Salak wedi mempunyai ciri khas tersendiri dibandingkan dengan buah salak dari daerah lain (Firsan dkk, 2022). Buahnya lebih menyegarkan karena tidak didominasi oleh rasa masam saja, namun juga ada rasa manis dan juga sepat teksturnya yang agak berair menjadikan buah ini

menjadi terkenal dikalangan pedagang salak di Bojonegoro dikarenakan rasanya yang lebih enak dibanding salak dari daerah lain(Dwi dkk. 2024)

Permasalahan pada salak adalah kadar air yang cukup tinggi, sehingga salak harus melewati proses tahap pengolahan pengeringan agar dapat mengurangi kandungan air didalamnya agar bisa lebih tahan lama dan tidak cepat rusak. Di Kabupaten Bojonegoro sendiri ada salah satu industri pengolahan salak menjadi sebuah produk yakni salak kurma dan berbagai produk lainnya. Industri kecil rumah tangga ini sangat menarik untuk diteliti berdasarkan fakta yang ada dipasaran buah salak dapat menjadi makanan diet pengganti nasi karena zat yang terkandung dalam buah salak dapat mengganti fungsi nasi dalam tubuh manusia karena kandungan gizinya yang cukup lengkap. Selain itu buah salak segar maupun olahan salak bermanfaat untuk menurunkan kolesterol, kadar gula darah, mempertahankan kelembaban kulit, memperkuat struktur tulang dan meningkatkan daya tahan tubuh terhadap serangan penyakit (Hasibun, 2024).

Pengolahan salak ini bertujuan agar buah salak menjadi awet dan mempunyai daya simpan yang cukup lama. Selama ini daya simpan buah salak segar hanya bisa bertahan selama 1-7 hari saja. Pada pengolahan buah salak menjadi salak kurma ini bertujuan agar daya simpan menjadi lebih lama dan bisa bertahan sampai 12 bulan.

1.2.Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana cara memproduksi manisan salak kurma di Desa Wedi Kecamatan Kapas Kabupaten Bojonegoro ?
2. Bagaimana analisis biaya usaha manisan salak kurma di desa Wedi Kecamatan Kapas Kabupaten Bojonegoro ?
3. Bagaimana pemasaran manisan salak kurma di Desa Wedi Kecamatan Kapas Kabupaten Bojonegoro ?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan diadakannya kegiatan tugas akhir ini adalah yaitu :

1. Dapat mengetahui proses produksi salak kurma di Desa Wedi Kecamatan Kapas Kabupaten Bojonegoro
2. Dapat melakukan analisis usaha manisan salak kurma di Desa Wedi Kecamatan Kapas Kabupaten Bojonegoro
3. Dapat melakukan pemasaran manisan salak kurma di Desa Wedi Kecamatan Kapas Kabupaten Bojonegoro

1.4 Manfaat

Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Memberi wawasan tentang bahan baku yang digunakan dalam produksi, Teknik pengolahan, peralatan yang digunakan, dan manfaat bagi produsen.
2. Memeberikan wawasan, stategi pemasaran , manajemen produksi, dan keuangan dari usaha manisan salak kurma.
3. Berharga bagi khalayakan umum yang ingin untuk memepelajari strategi pemasaran, manajemen produksi, dan keuangan dari suatu usaha.