

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Manisan merupakan buah-buahan atau sayuran yang diawetkan dengan menggunakan gula pasir dengan kadar yang tinggi bertujuan untuk memberikan atau menambahkan rasa manis dan mencegah tumbuhnya mikroba perusak, sehingga buahnya dapat bertahan lama dan masih layak untuk dikonsumsi Dalam jangka panjang. Jenis makanan manis di Indonesia sangat disukai semua orang, mulai dari anak-anak maupun orang dewasa (Septya dkk, 2017). Salah satu buah yang sering dijadikan manisan, buah ini memiliki kandungan vitamin C yang cukup tinggi dan memiliki kadar air yang cukup tinggi namun keberadaannya sering dianggap sebelah mata oleh masyarakat yaitu belimbing wuluh.

Belimbing wuluh dengan nama latin (*Averrhoa bilimbi Linn*) merupakan tanaman yang tumbuh di Indonesia. Tanaman ini umumnya ditemukan di halaman rumah dan tidak memerlukan perhatian ekstra. Seringkali digunakan sebagai bahan tambahkan dalam masakan. Belimbing wuluh memiliki kandungan antioksidan yang tinggi menjadikannya berpotensi sebagai makanan sehat. Terdapat sekitar 25 mg vitamin C alami per 100 gr, bertujuan untuk meningkatkan kemampuan tubuh dalam melawan berbagai jenis penyakit (Eferyn dkk, 2023). Belimbing wuluh memiliki kandungan asam yang tinggi dan kadar air buah yang tinggi, menyebabkan buah jarang dikonsumsi layaknya buah segar dan daya simpan relatif singkat (Asfita *et al.*, 2022). Oleh karena itu pengolahan buah belimbing wuluh untuk memperpanjang masa simpannya sangat penting, termasuk pengolahan menjadi produk manisan belimbing wuluh.

Manisan belimbing wuluh merupakan salah satu produk olahan makanan yang berbahan baku belimbing wuluh. Pengusaha harus memperhatikan dari rasa manisan belimbing wuluh saat pengolahan agar tidak terlalu asam. Usaha manisan kurma belimbing wuluh merupakan usaha baru yang bertujuan untuk mendapatkan keuntungan dan menciptakan peluang usaha baru. Suatu bisnis dikatakan pantas atau layak apabila memberikan keuntungan dan manfaat yang optimal.

Studi kelayakan bisnis diperlukan agar bisnis yang dijalankan tidak membuang waktu, tenaga dan pemikiran secara percuma dan bisnis dapat memberikan keuntungan serta manfaat bagi berbagai pihak.

Analisis usaha yang biasa dilakukan seperti Laporan Laba Rugi, BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), ROI (*Return On Investment*) untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha tersebut, dan bauran pemasaran. Bauran pemasaran merupakan seperangkat alat pemasaran yang digunakan suatu perusahaan untuk terus-menerus mencapai tujuan pemasarannya di pasar sasaran. Bauran pemasaran terdapat 4P yaitu Product (produk), Price (harga), place (tempat atau saluran distribusi), dan promotion (promosi).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat diketahui rumusan masalah yaitu:

1. Bagaimana proses produksi Manisan Kurma dari Belimbing Wuluh di Desa Kilensari Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha Manisan Kurma dari Belimbing Wuluh di Desa Kilensari Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo?
3. Bagaimana pemasaran usaha Manisan Kurma dari Belimbing Wuluh di Desa Kilensari Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan dari tugas akhir ini adalah:

1. Mampu melakukan proses produksi Manisan Kurma dari Belimbing Wuluh di Desa Kilensari Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo.
2. Mampu menganalisis kelayakan usaha Manisan Kurma dari Belimbing Wuluh di Desa Kilensari Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo.
3. Mampu melakukan bauran pemasaran pada usaha Manisan Kurma dari Belimbing Wuluh.

#### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan dari tugas akhir diatas, maka manfaat yang dapat diambil adalah:

1. Memberi informasi kepada mahasiswa dari masyarakat tentang produk olahan manisan kurma dari belimbing wuluh.
2. Dapat digunakan sebagai sumber informasi dalam berwirausaha di bidang produksi dengan bahan dasar belimbing wuluh.
3. Dapat dijadikan referensi bagi para mahasiswa sebagai literatur untuk tugas akhir.