#### **BAB 1. PENDAHULUAN**

## 1.1 Latar Belakang

Mangga (*Mangifera indica L.*) merupakan tanaman hortikultura, baik tumbuh di wilayah tropis maupun subtropis, termasuk juga Indonesia. Buah mangga terkenal dengan rasa manis dan segarnya, serta memiliki manfaat kesehatan yang signifikan. Mangga kaya akan mineral, nutrisi dan vitamin tambahan. 160 varietas lebih mangga di seluruh dunia (Mohsin dkk., 2014). *Mango sticky rice* yang biasa disebut "*khao niao mamuang*" adalah salah satu makanan hidangan penutup khas Thailand yang sudah mendapatkan popularitas luas di berbagai belahan dunia. Hidangan ini menggabungkan rasa manis dan segar dari mangga matang dengan tekstur kenyal dan gurih dari nasi ketan yang dimasak dengan santan, menciptakan kombinasi rasa yang unik dan memikat.

Pemasaran produk ini di daerah Kecamatan Patrang, Kabupaten Jember. Terdapat berbagai faktor yang mendukung pengembangan usaha *mango sticky rice*. Pertama, mangga merupakan salah satu buah tropis yang mudah ditemukan. Penggunaan bahan baku lokal seperti mangga dan beras ketan dapat menekan biaya produksi serta menjamin kesegaran dan kualitas produk. Kedua, Kreativitas dalam mengolah dan menyajikan *mango sticky rice*, seperti menambahkan *topping* atau variasi saus, dapat menarik minat konsumen yang lebih luas. Ketiga, Kandungan vitamin, mineral, dan serat pada mangga serta nutrisi pada nasi ketan membuat hidangan ini tidak hanya lezat, tetapi juga sehat.

Selain itu, masyarakat setempat cenderung terbuka terhadap berbagai jenis makanan internasional, termasuk makanan penutup dari negara lain. Popularitas mango sticky rice yang terus meningkat di kalangan masyarakat akan adanya permintaan yang stabil untuk hidangan ini. Kemajuan teknologi dan media sosial juga memberikan kontribusi signifikan dalam memperkenalkan dan mempopulerkan mango sticky rice di berbagai kalangan. Permintaan yang tinggi terhadap makanan ini membuka peluang bisnis yang menjanjikan dalam industri kuliner, diharapkan dapat membuka peluang usaha baik bagi produksi olahan

mangga menjadi mango sticky rice.

#### 1.2 Rumusan Masalah

Latar belakang di atas mengenai analisis usaha *Mango Sticky Rice* maka dapat diperoleh beberapa rumusan permasalahan sebagai berikut:

- 1) Bagaimana proses produksi *Mango Sticky Rice* di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?
- 2) Bagaimana analisis usaha *Mango Sticky Rice* di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?
- 3) Bagaimana bauran pemasaran usaha Mango Sticky Rice?

# 1.3 Tujuan

Rumusan masalah yang telah diuraikan menegenai analisis usaha *Mango Sticky Rice* di Kecamatan Patrang, Kabupaten Jember terdapat beberapa tujuan sebagai berikut:

- Dapat melaksanakan proses produksi Mango Sticky Rice di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
- Dapat menerapkan analisis usaha Mango Sticky Rice di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
- 3) Dapat melakukan bauran pemasaran usaha *Mango Sticky Rice*.

### 1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan akhir ini adalah sebagai berikut:

- Memberikan wawasan kepada mahasiswa tentang cara berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja baru.
- 2) Memperkenalkan produk *mango sticky rice* kepada masyarakat.
- 3) Dapat dijadikan sebagai referensi bagi pembaca sebagai sumber literatur untuk menyusun tugas analisis usaha dan pembuatan laporan