

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Belimbing wuluh (*Avverhoa bilimbi L.*) merupakan salah satu tanaman buah asli Indonesia dan daratan Malaya. Belimbing wuluh sering ditemui sebagai tanaman pekarangan yang mudah ditanam dan tidak memerlukan perawatan khusus. Kemampuan tanaman ini untuk menghasilkan buah yang melimpah tidak sebanding dengan pemanfaatannya, sehingga banyak buah segar yang terbuang sia-sia. Buah yang sudah matang harus segera dipanen karena buah belimbing wuluh memiliki sifat yang mudah busuk dan mudah sekali gugur dari pohonnya, sehingga seringkali membusuk sebelum dimanfaatkan. Penanganan pascapanen yang dapat dilakukan yaitu dengan mengolah buah menjadi suatu olahan pangan. Kombinasi pengolahan buah belimbing wuluh pada masyarakat Indonesia masih rendah seperti obat batuk tradisional, bumbu dapur, dan bahan pengawet makanan karena rasa buahnya yang sangat masam. Pengolahan belimbing wuluh menjadi berbagai jenis olahan pangan diharapkan dapat menjadi peluang usaha untuk meningkatkan pemanfaatan buah lokal ini serta memperpanjang masa simpan.

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).

Manisan belimbing wuluh “Nyus” merupakan salah satu produk olahan makanan yang berbahan baku belimbing wuluh yang banyak disukai dan memiliki prospek untuk diusahakan. Rasanya yang manis bercampur dengan rasa khas buah sehingga sangat cocok untuk dinikmati. Pengusaha harus memperhatikan dalam cara mengemas produk, karena kemasan menjadi salah satu peranan penting dalam penjualan. Kemasan yang bagus mampu menarik perhatian konsumen, sehingga dapat meningkatkan volume penjualan dalam usaha manisan belimbing wuluh “Nyus”. Usaha manisan belimbing wuluh “Nyus” merupakan usaha baru

yang bertujuan untuk mendapatkan keuntungan dan menciptakan peluang usaha baru. Untuk mengetahui suatu usaha ini layak atau tidak maka perlu dilakukan kegiatan analisis usaha. Analisis usaha yang biasa dilakukan seperti, BEP (*Break Even Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), ROI (*Return On Investment*) dan bauran pemasaran untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi Manisan Belimbing Wuluh “Nyus” Di Desa Kalipait Kecamatan Tegaldlimo Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha Manisan Belimbing Wuluh “Nyus” Di Desa Kalipait Kecamatan Tegaldlimo Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana pemasaran usaha Manisan Belimbing Wuluh “Nyus” Di Desa Kalipait Kecamatan Tegaldlimo Kabupaten Banyuwangi?

1.3 Tujuan

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

1. Melaksanakan proses produksi Manisan Belimbing Wuluh “Nyus” Di Desa Kalipait Kecamatan Tegaldlimo Kabupaten Banyuwangi.
2. Menganalisis kelayakan usaha menggunakan analisis BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investment*) pada usaha Manisan Belimbing Wuluh “Nyus” Di Desa Kalipait Kecamatan Tegaldlimo Kabupaten Banyuwangi.
3. Melaksanakan pemasaran usaha dengan menggunakan bauran pemasaran pada usaha Manisan Belimbing Wuluh “Nyus” Di Desa Kalipait Kecamatan Tegaldlimo Kabupaten Banyuwangi.

1.4 Manfaat

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

1. Memberi informasi kepada mahasiswa dan masyarakat tentang produk olahan manisan belimbing wuluh “Nyus”.
2. Dapat digunakan sebagai referensi tugas akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember.
3. Mahasiswa dapat mengembangkan produk tugas akhir sebagai bisnis yang berkelanjutan.