

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Pengembangan agribisnis di Indonesia terbukti mampu membentuk pertumbuhan ekonomi nasional sehingga menjadi aktifitas ekonomi yang mampu berkontribusi secara positif terhadap ekonomi nasional. Oleh karena itu kegiatan agribisnis semakin luas dan beraneka ragam. Hal ini membuat para wirausahawan saling bersaing dalam memperkenalkan produk-produk barunya, sehingga ciri khas pada suatu produk sangat penting terutama dalam produk widaran bayam “AIS” agar dapat bersaing dipasaran dan dapat diterima dalam masyarakat luas.

Bayam termasuk sayuran yang rendah kalori. Jumlah kalori yang terkandung dalam bayam berdaun hijau sebesar 39 kcal/ 100 gram. Bayam hampir bebas lemak, sehingga kalori tersebut berasal dari karbohidrat. Karbohidrat yang dikandung dalam bayam relatif sedikit. Tak heran jika bayam merupakan makanan dengan indeks glikemik rendah. Artinya, bila dikonsumsi tidak meningkatkan kadar gula secara cepat. Hal ini disebabkan gula yang ada tidak cepat diserap oleh darah. Efeknya kadar glukosa dalam darah tidak meningkat secara drastis.

Bayam (*Amaranthus sp*) merupakan sayuran yang sangat kaya nutrisi, dengan kandungan rendah kalori, namun sangat tinggi vitamin, mineral dan fitonutrien lainnya. Bayam mengandung flavonoid yang berfungsi sebagai antioksidan yang dapat melindungi tubuh dari radikal bebas. Kandungan gizi per 100 g meliputi energi 100 Kj, karbohidrat 3,4 g, protein 2,5 g, betacarotene 4,1 mg, vitamin B kompleks 0,9 mg, vitamin C 52 mg (Rahayu dkk, 2013).

Widaran merupakan salah satu jenis kue tradisional asli dari Indonesia yang bisa disajikan pada saat lebaran, kue widaran memiliki dua jenis rasa yang enak dilidah yaitu kue widaran dengan rasa gurih dan rasa manis. Selain itu widaran juga tersedia dalam berbagai macam bahan baku seperti: tepung ketan, tepung tapioka atau tepung kanji, dan sagu. Jenis makanan ringan ini banyak digemari masyarakat karena rasanya yang enak dan gurih, cukup bergizi dan

harganya relatif terjangkau, sehingga widaran menjadi suatu camilan yang memiliki nilai jual yang tinggi.

Segmentasi pasar pada salah satu camilan yang hubungannya dengan konsumen terhadap keamanan produk dan nilai fungsional untuk kesehatan, widaran bayam “AIS” merupakan alternatif olahan pangan yang menyehatkan bagi tubuh. Masyarakat semakin sadar dengan kesehatan dan memperhatikan jenis produk yang menggunakan bahan alami sehingga widaran bayam “AIS” ini sangat tepat untuk memenuhi kebutuhan masyarakat. Selain itu widaran bayam “AIS” memiliki umur simpan yang relatif lama sehingga mempunyai pangsa pasar yang bagus.

Pembuatan widaran bayam “AIS” bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis pada bayam, maka dibuatlah suatu produk yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat luas yaitu usaha widaran bayam “AIS”. Pemasaran produk widaran bayam “AIS” ini dilakukan kepada konsumen secara langsung dan secara konsinyasi khususnya di Desa Antirogo Kecamatan Summersari Kabupaten Jember sehingga memudahkan dalam kegiatan pemasarannya.

Usaha ini dilakukan untuk memperoleh keuntungan, dapat menciptakan peluang usaha baru, dan memperkenalkan widaran rasa baru pada masyarakat luas serta mengetahui kelayakan usaha widaran bayam “AIS” yang dapat memberikan manfaat pada masyarakat, sehingga dalam usaha ini diperlukan analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha tersebut layak diusahakan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan dalam rumusan masalah sebagai berikut:

- 1) Bagaimana proses produksi widaran bayam “AIS”?
- 2) Bagaimana analisis usaha widaran bayam “AIS”?
- 3) Bagaimana pemasaran produk widaran bayam “AIS”?

### **1.3 Tujuan dan Manfaat**

#### **1.3.1 Tujuan**

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah diatas, maka tujuan tugas akhir ini adalah:

- 1) Mengetahui proses produksi widaran bayam “AIS”
- 2) Mengetahui analisis usaha widaran bayam “AIS”.
- 3) Melakukan pemasaran widaran bayam “AIS”.

#### **1.3.2 Manfaat**

Berdasarkan tujuan diatas, diharapkan hasilnya dapat memberikan manfaat baik secara langsung maupun tidak langsung dalam berbagai hal, yaitu:

- 1) Dapat mengetahui proses produksi widaran bayam
- 2) Untuk penulis, dapat dijadikan sebagai bahan tugas akhir untuk dapat menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember.
- 3) Dapat menumbuhkan jiwa wirausaha bagi pelaksana dan diharapkan dapat menyerap tenaga kerja yang dapat membantu mensejahterakan kehidupan orang banyak.
- 4) Meningkatkan kreativitas dan inovasi baru untuk melihat peluang yang ada.