

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Jember dikenal dengan sektor pertanian yang tinggi. Ada banyak sekali komoditas yang dibudidayakan baik tanaman sayuran, maupun buah-buahan. Salah satunya yaitu buah pepaya yang merupakan komoditi dengan produksi tinggi dan meningkat secara signifikan. Jenis pepaya yang dibudidayakan di Kabupaten Jember adalah pepaya Thailand dan pepaya California (*calina*). Sentra produksi buah pepaya terbesar di Kabupaten Jember ada di Kecamatan Silo, Ledokombo dan Sumberjambe. Menurut Badan pusat statistik Kabupaten Jember, produksi buah pepaya Tahun 2014 di Kecamatan Silo sebanyak 50.222 Kw dan 469.000 Kw untuk Kecamatan Ledokombo. Tingkat ketersediaan yang banyak tersebut memungkinkan buah pepaya tidak akan kesulitan untuk didapatkan.

Buah pepaya merupakan buah-buahan yang serba guna dan mempunyai nilai gizi yang tinggi terutama kadar vitamin C dan vitamin A. Kadar vitamin C pada pepaya lebih tinggi 29 mg daripada jeruk. Pepaya sangat rendah lemak, tanpa kolesterol dan rendah sodium. Pepaya memiliki kandungan non gizi seperti papain, papayolimin, dan kemopapain. Senyawa tersebut mampu meningkatkan kerja empedu sehingga metabolisme lemak meningkat (Hamzah, 2014). Pepaya juga bisa diolah menjadi abon yang dikenal sebagai abon nabati. Olahan abon pepaya tersebut dikembangkan di daerah Kupang oleh kelompok Wanita Tani Damai. Abon pepaya yang sudah diolah tersebut dapat dikonsumsi sebagai lauk makanan atau dicampur dengan bahan makanan lain seperti sumpia dan beberapa kue lainnya. Abon biasanya dimakan sebagai lauk taburan di atas nasi, mie pangsit atau bubur ayam, atau sebagai isi lemper dan biasa pula dimakan langsung seperti memakan atau mengkonsumsi camilan (cemilan). Abon juga bisa dijadikan sebagai isi dari kue kering sumpia, namun untuk abon yang akan dibuat isinya yaitu terbuat dari pepaya.

Sumpia adalah sejenis makanan camilan kue kering tradisional yang terlihat berbentuk seperti lumpia namun dengan ukurannya yang sangat mini.

Rasanya yang nikmat, enak, gurih, lezat, pedas dan juga renyah dapat dijadikan sebagai alternatif bagi masyarakat yang menyukai kudapan seperti gorengan. Sumpia pada umumnya dipadukan dengan abon yang juga teksturnya kering, gurih dan tahan lama. Abon yang digunakan biasanya terbuat dari bahan dasar daging (sapi, kambing, kuda, babi, dan domba), ada beberapa abon yang pembuatannya memakai bahan dasar dari makanan laut, seperti ikan tuna, ikan lele, ikan tongkol, belut, dan udang. Ada juga abon yang terbuat dari buah-buahan seperti buah pepaya. Perpaduan sumpia dengan abon pepaya nantinya akan menginovasi produk-produk sumpia di pasaran. Rekomendasi juga untuk kalangan tertentu yang tidak suka mengkonsumsi daging dan hewan laut, buah pepaya yang sehat sebagai alternatif yang tepat. Harga pepaya yang murah dan mudah didapatkan serta kandungan gizi yang sangat dibutuhkan tubuh, akan membuat konsumen tidak akan berpikir lama untuk mengkonsumsinya setiap hari. Sumpia isi abon pepaya masih harus diuji kelayakan usahanya, oleh karena itu produk ini akan diajukan sebagai tugas akhir dengan judul “Analisis Usaha Sumpia Abon Pepaya “RESIS” di Desa Sidomulyo Kecamatan Silo Kabupaten Jember”, dengan analisis usaha seperti: *Break Event Point (BEP)*, *Return On Investment (ROI)* dan analisis *R/C ratio* agar dapat diketahui apakah usaha tersebut layak atau tidak untuk diusahakan.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan Sumpia Abon Pepaya “RESIS”
2. Bagaimana kelayakan usaha pembuatan Sumpia Abon Pepaya “RESIS”
3. Bagaimana cara memasarkan Sumpia Abon Pepaya “RESIS”

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan perumusan masalah yang telah diuraikan diatas, maka tujuan Tugas akhir ini adalah:

1. Dapat menjelaskan pembuatan Sumpia Abon Pepaya “RESIS”
2. Dapat menentukan kelayakan usaha Sumpia Abon Pepaya “RESIS”
3. Dapat melakukan teknik pemasaran Sumpia Abon Pepaya “RESIS”

1.3.2 Manfaat

Berdasarkan tujuan di atas maka manfaat dilaksanakannya tugas akhir yaitu:

1. Dapat menumbuhkan jiwa kreatifitas dan inovasi berwirausaha mahasiswa
2. Dapat menambah wawasan dan menciptakan lapangan kerja
3. Dapat dijadikan sebagai acuan untuk mahasiswa dalam berwirausaha sumpia abon pepaya.