

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Labu kuning atau waluh ini berasal dari Benua Amerika. Secara umum di Indonesia labu kuning ini buahnya berwarna jingga atau orange. Labu kuning bisa berbentuk bulat pipih, lonjong, panjang, tergantung varietasnya. Labu kuning merupakan salah satu tanaman pangan, labu kuning dapat diolah menjadi berbagai bentuk atau macam produk olahan, seperti kolak, keripik dan tepung. Bagian tanaman lainnya, seperti daun dan bijinya dapat diolah sebagai sayur dan camilan kuaci. Labu kuning merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang hasilnya melimpah, mudah dijumpai dipasaran. Labu kuning juga dikenal dari bijinya yang kaya akan lemak, protein dan berbagai macam mineral, paling banyak kandungan nutrisi waluh adalah beta karoten yang akan diubah menjadi vitamin A. Kandungan ini berguna bagi tubuh untuk menjaga kesehatan mata dan kulit, kekebalan tubuh (Sudarto, 2002).

Labu kuning di Indonesia sudah dikenal sejak dahulu, namun pemanfaatannya masih sangat terbatas sebagai makanan selingan yang pada umumnya diolah secara sederhana seperti labu yang direbus, ataupun kolak. Seringkali dalam hal mengkonsumsi makanan yang beraneka ragam akan kualitas dan gizi masih terbilang rendah. Kebanyakan dari mereka memilih mengkonsumsi makanan yang praktis dan simpel dari pada makanan yang harus diolah sendiri. Rendahnya partisipasi dalam masyarakat dalam mengkonsumsi labu kuning, oleh karena itu sangat dibutuhkan adanya suatu pengolahan labu kuning yang mampu menarik perhatian masyarakat, bernilai ekonomis, variasi dan tidak merusak lingkungan. Seperti stick labu kuning wijen aroma pandan dimana produk tersebut dapat menambah nilai ekonomis dan meningkatkan penjualan labu kuning. Usaha stick labu kuning dibuat untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang menyukai jenis-jenis makanan ringan seperti stick labu. Usaha produk stick labu kuning yang cukup memiliki potensi pasar sehingga usaha ini layak untuk dikembangkan dan memiliki prospek kedepannya yang bagus.

Stick labu kuning wijen aroma pandan adalah makanan ringan yang terbuat dari labu kuning dan dikreasikan dengan penambahan aroma pandan dan ditambahkan hiasan wijen agar terlihat menarik sehingga berbeda dengan stick labu yang lainnya, selain itu stick labu kuning wijen aroma pandan merupakan salah satu alternatif makanan ringan yang sehat. Stick labu kuning wijen aroma pandan ini sangat tepat untuk memenuhi kebutuhan makanan ringan untuk camilan setiap hari, stick labu kuning wijen aroma pandan juga sebagai alternatif usaha yang sangat menguntungkan karena stick labu kuning wijen aroma pandan ini belum dikenal luas di masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan masalah adalah:

1. Bagaimana proses pembuatan “Stick labu kuning wijen aroma pandan”?
2. Bagaimana analisis usaha “Stick labu kuning wijen aroma pandan”?
3. Bagaimana Proses Pemasaran “Stick labu kuning wijen aroma pandan”?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini yaitu :

1. Dapat Membuat proses pembuatan “Stick Labu Kuning Wijen Aroma pandan”.
2. Dapat Menganalisis usaha “Stick labu kuning wijen aroma pandan”.
3. Dapat Memasarkan Stick labu kuning wijen aroma pandan.

1.3.2 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat dilaksanakannya tugas akhir yaitu :

1. Memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja baru.
2. Dapat meningkatkan kreatifitas dan inovatif untuk meraih peluang - peluang yang ada.
3. Mengetahui proses pembuatan stick labu kuning wijen aroma pandan.
4. Mengetahui proses pemasaran stick labu kuning wijen aroma pandan.