

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang beriklim tropis, sehingga berbagai macam tanaman dapat tumbuh dan berkembang dengan baik, diantaranya tanaman sayuran, buah-buahan, umbi-umbian, obat-obatan dan tanaman konsumsi lainnya. Salah satu tanaman yang sekarang sedang berkembang bahkan sudah diekspor dan mengalami peningkatan budidaya adalah buah naga.

Tanaman buah naga merupakan salah satu tanaman yang telah dibudidayakan di pulau Jawa seperti di Jember, Malang, Pasuruan dan daerah lainnya. Bentuk buahnya unik dan menarik, kulitnya merah dan bersisik hijau mirip sisik naga sehingga dinamakan buah naga atau dragon fruit. Jenis buah naga ada empat, yaitu *Hylocereus undatus* (buah naga kulit merah daging putih), *Hylocereus costaricensis* (buah naga kulit merah daging super merah), *Hylocereus polyrhizus* (buah naga kulit merah daging merah), *Selenicereus megalanthus* (buah naga kulit kuning daging putih) (Cahyono, 2009).

Rasanya yang manis menyegarkan, buah naga kaya akan manfaat. Buah naga dapat menurunkan kolesterol dan dapat digunakan sebagai penyeimbang gula darah. Buah naga mengandung vitamin C, beta karoten, kalsium, dan karbohidrat. Buah naga mengandung serat yang tinggi sebagai pengikat zat karsinogen penyebab kanker dan memperlancar proses pencernaan.

Es krim adalah produk pangan beku yang dibuat melalui kombinasi proses pembekuan dan agitasi pada bahan-bahan yang terdiri dari susu dan produk susu, pemanis, penstabil, pengemulsi, serta penambah citarasa (flavor). Es krim biasa dikonsumsi sebagai makanan selingan (desert) dan dikelompokkan dalam makanan camilan (snack). Prinsip pembuatan es krim adalah membentuk rongga udara pada campuran bahan es krim atau Ice Cream Mix (ICM) sehingga diperoleh pengembangan volume yang membuat es krim menjadi lebih ringan, tidak terlalu padat, dan mempunyai tekstur yang lembut (Padaga, M.dkk, 2005)

Es krim memiliki sumber energi yang cukup tinggi. kandungan lemak dalam es krim tiga sampai empat kali lebih banyak dari pada susu dan setengah dari total

padatnya berupa gula (laktosa, sukrosa, dan lain-lain). Oleh karena itu, es krim dapat digunakan untuk menambah berat badan dan membantu pertumbuhan anak-anak (Arbuckle, 1986).

Es krim merupakan salah satu produk makanan yang paling populer dan disukai masyarakat. Di antara produk-produk olahan susu yang dibekukan, es krim merupakan produk yang diproduksi dan dikonsumsi dalam jumlah besar. Selain memiliki rasa yang lezat, es krim juga memiliki kandungan nilai gizi yang cukup baik karena menggunakan susu bahan baku utamanya.

Buah naga sebagai salah satu alternatif bahan campuran susu skim dalam pembuatan es krim. Perpaduan es krim yang bercita rasa buah naga, akan memberikan rasa nikmat serta manfaat kesehatan bagi para konsumen dan penggemar buah naga.

Produk sangat cocok untuk cemilan dapat dinikmati semua lapisan masyarakat. Karena selain sehat dan menyegarkan es krim buah naga ini juga terjangkau untuk semua kalangan. Harganya yang terbilang murah namun menyehatkan serta enak dinikmati. Produk es krim buah naga bisa dijadikan sebagai usaha yang menguntungkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka di rumuskan berbagai masalah yaitu :

1. Bagaimana proses pembuatan Es Krim Buah Naga di Kelurahan Tegal Gede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana proses pemasaran Es Krim Buah Naga agar konsumen mau untuk membeli dan mencoba produk ini?
3. Bagaimana studi tentang tingkat kelayakan usaha Es Krim Buah Naga di Kelurahan Tegal Gede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah diatas maka,tujuan Tugas Akhir ini adalah :

1. Memproduksi Es Krim Buah Naga di Kelurahan Tegal Gede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Melakukan proses pemasaran yang baik dan benar Es Krim Buah Naga.
3. Mengetahui tingkat kelayakan usaha Es Krim Buah Naga di Kelurahan Tegal Gede Kecamatan Sumbersari Jember.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan dari Tugas Akhir di atas dapat diperoleh manfaat sebagai berikut :

1. Menumbuhkan kreativitas dalam pembuatan suatu produk.
2. Dapat dijadikan pembelajaran dan menambah wawasan bagi pembaca, mahasiswa,dan wirausaha yang ingin mencoba produk ini.
3. Dapat digunakan sebagai acuan untuk berwirausaha dengan melihat peluang yang ada.