

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Puding adalah makanan berbentuk cairan yang kemudian diolah menjadi bentuk padat, setelah dicampur dengan telur, tepung, agar-agar, atau gelatin. Karena cita rasanya yang manis dan segar, puding biasa disajikan sebagai makanan penutup. Makanan yang menggoda selera ini, sudah akrab dilidah dan disukai oleh semua kalangan, sejak jaman dulu. Bahkan jenis puding tertentu tetap menjadi favorit hingga saat ini. Jika dilihat dari kandungan bahan dan cara mengolahnya, puding terbagi dua golongan, yaitu: Puding bertekstur lembut, terbuat dari bahan dasar telur, susu, dan tepung. Proses memasaknya dengan cara dipanggang atau dikukus hingga menjadi padat. Puding bertekstur kenyal, terbuat dari bahan dasar air, agar-agar, atau gelatin. Proses memasaknya dengan cara merebus, kemudian didiamkan hingga beku. Puding sangat mudah dibuat, dan sangat mudah dipadu padankan dengan berbagai jenis makanan lain (PT Media Boga Utama, 2015).

Selasih, tlasih, basil, atau basilikum (*Ocimum*) adalah segolongan tumbuhan yang berbentuk lunak karena tidak membentuk kayu (*terna*) yang dimanfaatkan daun, bunga, dan bijinya sebagai rempah-rempah serta penyegar (*tonikum*). Menurut Prof. Hembing, seorang ahli tanaman menyebutkan bahwa biji selasih memiliki beberapa khasiat, Khasiat biji selasih bagi kesehatan, diantaranya: biji selasih untuk mengurangi kegelisahaan ataupun susah tidur, mengatasi gangguan pencernaan, sebagai obat herbal, mengontrol kadar gula darah, membantu menahan lapar, membantu insomnia, dan khasiat Biji Selasih lainnya menurut Prof. Hembing yaitu untuk merangsang penyerapan, melancarkan sirkulasi darah, meredakan penderita kejang, sebagai penurun demam, sebagai pembersih racun dan meningkatkan daya tahan tubuh (Tanobat, 2014.).

Pembuatan puding di Indonesia masih tergolong sebagai makanan penutup saja tanpa melihat nilai gizi dan manfaat puding bagi kesehatan. Bahkan jika ada puding yang diberi biji selasih itu hanya dilihat sebagai hiasan saja, tanpa melihat sisi lain dari manfaat biji selasih. Ketersediaan biji selasih yang melimpah seharusnya membuat peluang usaha kecil lebih tinggi. Dibutuhkan kreatifitas dan kelayakan produk yang bisa menarik konsumen. Salah satunya ialah puding domino biji selasih, yaitu sebuah produk puding yang dikemas secara baik dan dibentuk seperti domino serta penambahan biji selasih yang kaya akan manfaat. Pembuatan puding domino biji selasih di Indonesia masih terbuka luas karena pasokan bahan yang melimpah dan permintaan masyarakat yang tinggi. Karena puding domino biji selasih masih di lingkup kecil pengenalan hanya sebatas lingkup kecamatan per kecamatan sehingga peluang untuk perkembangan usaha sangat tinggi. Hingga saat ini dukungan informasi yang rinci mengenai kelayakan usaha produk unggulan usaha kecil menengah khususnya produk puding domino biji selasih sudah sangat baik oleh sebab itu perlu adanya dukungan dari pihak perbankan agar usaha ini semakin berkembang. Sebagai seorang pengusaha harus benar-benar mengetahui kendala dan peluang usaha yang akan dijalankan serta seberapa keuntungan yang akan diperoleh untuk memudahkan, menjalankan usaha dan mendapatkan pinjaman. Berdasarkan berbagai informasi yang telah diuraikan, maka dilakukan usaha “Puding Domino Biji Selasih” sebagai alternatif usaha.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan diatas, maka dapat dirumuskan masalah, sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan puding domino biji selasih di Desa kalisat Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember?
2. Bagaimana proses pemasaran produk puding domino biji selasih hingga menarik minat konsumen?
3. Bagaimana kelayakan usaha puding domino biji selasih berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio dan ROI?

1.3 Tujuan

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

1. Menggambarkan proses pembuatan produk puding domino biji selasih di Desa Kalisat Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember.
2. Melakukan proses pemasaran yang tepat produk puding domino biji selasih.
3. Mengetahui tingkat kelayakan usaha produk puding domino biji selasih berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio dan ROI.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan dari Tugas Akhir diatas dapat diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Sebagai upaya untuk meningkatkan inovasi agar dapat menambah nilai jual dari puding domino biji selasih tersebut.
2. Memberi pandangan berwirausaha bagi mahasiswa, sehingga mempunyai keterampilan untuk membuka lapangan usaha sendiri.
3. Sebagai acuan untuk berwirausaha bagi masyarakat setelah mengetahui usaha puding domino biji selasih sebagai salah satu industri rumahan.