

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di era Globalisasi yang semakin maju banyak sekali barang-barang atau produk lain serba mahal, semua itu di sebabkan karena selera manusia yang semakin tinggi dan berubah -ubah salah satunya yaitu makanan. Di era globalisasi ini banyak sekali makanan-makanan baru yang bermunculan dan rasa yang bervariasi makanan yang lezat selalu identik dengan harga yang mahal. Namun ada pula makanan yang lezat yang dapat di peroleh dengan membuat sendiri dan membeli dengan harga yang sangat murah, salah satunya puding buah.

Fruit puding merupakan salah satu makanan sehat dan enak di konsumsi bagi masyarakat. Seperti makanan sehat lainnya, puding juga memiliki banyak manfaat yang baik bagi kesehatan tubuh. Masyarakat biasanya lebih menyukai mengkonsumsi buah-buahan dalam bentuk lainnya yang sudah diolah menjadi puding. Manfaat puding yaitu *Antioksidan* klorofil makanan diet kandungan serat, selain itu terdapat buah-buahan yang digunakan sebagai penambah rasa juga pemanis penampilan puding, buah ini juga sangat baik buat kesehatan karena adanya kandungan gizi dari serat yang dimilikinya.

Puding adalah nama untuk berbagai hidangan penutup yang umumnya dibuat dari bahan-bahan yang direbus, dikukus, atau dipanggang. Istilah puding juga dipakai untuk berbagai jenis pai berisi lemak hewan, daging atau buah-buahan yang dipanggang. Puding dapat diartikan sebagai hidangan penutup yang mempunyai tekstur yang lembut juga kenyal memiliki rasa yang manis dan terbuat dari agar-agar (Rizkiyah, 2012).

Agar-agar atau agarosa adalah zat yang berupa gel yang diolah dari rumput laut atau alga (Anonim 2013). Agar-agar adalah karbohidrat dengan berat molekul tinggi yang mengisi sel dinding rumput laut ia tergolong kelompok *pectin* dan merupakan suatu *polimer* yang tersusun dari *monomer galatoksa*. Agar-agar dapat dibentuk sebagai bubuk dan diperjualbelikan.

Produk fruit puding yang telah jadi tersebut kemudian akan dipasarkan ditempat-tempat yang memiliki potensi untuk dikunjungi anak-anak hingga orang dewasa. Untuk menarik minat konsumen dengan melakukan promosi produk secara berkesinambungan serta membuat produk dengan tampilan yang menarik, praktis dan siap dimakan sesuai dengan selera konsumen yang diminati pada saat ini. Usaha fruit puding ini diharapkan mampu memenuhi kebutuhan masyarakat akan makanan sehat ini serta mampu menyerap tenaga kerja yang nantinya dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat di ambil beberapa permasalahan yang ada yaitu :

1. Bagaimana proses pembuatan fruit puding di Desa Bedadung Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember.
2. Bagaimana proses pemasaran produk fruit puding hingga menarik minat konsumen.
3. Apakah usaha fruit puding di Desa Bedadung Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember layak untuk di usahakan.

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

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

1. Mengetahui cara pembuatan fruit puding di Desa Bedadung Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember.
2. Melakukan proses pemasaran yang tepat dari produk fruit puding.
3. Mengetahui fruit puding buah ini layak atau tidak untuk diusahakan.

1.3.2 Manfaat

Manfaat dilaksanakan tugas akhir ini yaitu:

1. Sebagai upaya untuk meningkatkan inovasi agar dapat menambah nilai jual dari Fruit Puding tersebut.
2. Dapat menambah pengetahuan dan wawasan bagi mahasiswa sebagai kewirausahaan baru yang dapat dikembangkan dan mudah untuk di usahakan.
3. Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan bagi yang berminat untuk berwirausaha dengan bahan baku agar-agar dan buah.