

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah Negara yang beriklim tropis sehingga banyak memiliki jenis buah tropis untuk dikonsumsi langsung dan dipasarkan ke pasar lokal maupun internasional, ini menyebabkan para petani terus memproduksi buah-buahan dalam negeri seperti Nanas, Semangka, Melon, Nangka, Pepaya dan masih banyak buah lainnya. Pada umumnya masyarakat Indonesia sendiri tidak menyadari potensi dari buah-buahan disekitar mereka yang dapat diolah menjadi makanan yang berbahan dasar buah-buahan dan lebih tahan lama. Sebagian besar buah-buahan hanya dijual secara langsung untuk dikonsumsi yang menyebabkan cepat habisnya buah-buahan dalam negeri, padahal disisi lain dapat diolah menjadi sirup buah, selai buah, keripik buah, dodol buah dan masih banyak olahan buah lainnya.

Salah satu yang kita kenal yaitu dodol, dodol merupakan makanan khas dari beberapa daerah di Indonesia yang sudah dikenal semua kalangan dan biasanya berbahan dasar dari tepung ketan saja. Tetapi dodol buah diambil dagingnya kemudian dicampur dengan tepung ketan, gula dan susu. Buah yang dapat diolah dodol contohnya seperti buah pepaya. Dodol pepaya kacang sangrai masih belum ditemukan di Kabupaten Probolinggo. Jika semakin banyak rasa dodol yang dijual tentu akan meningkatkan selera masyarakat menikmati dodol.

Dodol papaya kacang sangrai memiliki rasa yang manis dan gurih. Dodol merupakan makanan semi basah yang ketahanannya lebih lama. Semua kalangan dapat menikmati dodol pepaya karena teksturnya yang lembut, dari buah pepaya sendiri memiliki sifat lunak, manis dan kandungan gizi buahnya yang lengkap diantaranya vitamin a dan vitamin c yang sangat baik bagi tubuh, sehingga dodol papaya menjadi makanan tradisional yang bergizi. Dodol ini dapat langsung dinikmati dan banyak dijadikan buah tangan karena kemasan yang dipakai praktis. Selain itu, rasa dodol buah yang khas dan enak menjadikannya tetap diminati. Tentu saja kondisi tersebut memberikan peluang pengembangan bisnis dodol

papaya kacang sangrai. Bila mutu dodol yang dihasilkan baik, enak rasanya, dan kemasannya menarik, maka terbuka juga peluang untuk pasar yang besar.

Usaha ini sangat diharapkan dapat membuka lapangan kerja baru bagi masyarakat dan menciptakan olahan asli dalam negeri dengan jumlah yang besar. Untuk mengetahui sejauh mana usaha ini mempunyai peluang yang bagus kedepannya maka perlu suatu analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha Dodol Pepaya Kacang Sangrai menguntungkan atau tidak.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan masalah pokok, sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan Dodol Pepaya Kacang Sangrai ?
2. Bagaimana analisis usaha Dodol Pepaya Kacang Sangrai berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio, dan ROI?
3. Bagaimana pemasaran Dodol Pepaya Kacang Sangrai ?

1.3 Tujuan

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

1. Melakukan proses pembuatan Dodol Pepaya Kacang Sangrai
2. Melakukan dan mengetahui analisis usaha Dodol Pepaya Kacang Sangrai berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio dan ROI
3. Melakukan pemasaran Dodol Pepaya Kacang Sangrai

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan tugas akhir, maka manfaat dilaksanakannya tugas akhir yaitu :

1. Dapat dijadikan bahan pembelajaran bagi mahasiswa yang ingin mencoba berwirausaha dengan bahan baku buah pepaya
2. Memberikan pandangan berwirausaha mahasiswa, sehingga bisa mencoba untuk membuka lapangan usaha baru.
3. Memberikan inovasi kepada mahasiswa untuk pemanfaatan buah pepaya menjadi produk baru.