

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jember merupakan salah satu daerah yang mengembangkan tanaman buah naga. Buah naga merupakan tanaman sejenis kaktus yang dapat tumbuh di daerah dengan iklim tropis kering. Menurut Kristanto (2008), terdapat empat jenis buah naga yang memiliki prospek baik, yaitu buah naga putih (*Hylocereus undatus*), buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*), buah naga super merah (*Hylocereus costaricensis*), dan buah naga kuning (*Selenicereus megalanthus*), namun jenis yang paling banyak dibudidayakan di Indonesia adalah *Hylocereus undatus* dan *Hylocereus polyrhizus*.

Selain rasanya yang manis dan segar, buah naga juga mengandung serat, kalsium, zat besi, fosfor yang tinggi untuk mengatasi darah tinggi, menurunkan resiko kanker, dan untuk menambah darah. Kandungan vitamin C pada buah naga juga dapat mencegah tumbuhnya jerawat dan menghaluskan kulit. Selain manfaat tersebut, secara umum buah naga juga memiliki khasiat diantaranya sebagai penyeimbang kadar gula darah, menyehatkan hati atau liver, mengurangi keluhan panas dalam dan sariawan, menstabilkan tekanan darah, mengurangi kolesterol, mencegah kanker usus, dan mencegah sembelit (Emil, 2011).

Sejauh ini pemanfaatan buah naga hanya sekedar dikonsumsi dalam keadaan segar atau di jus. Selain itu Abdi, dkk. (2018) menambahkan, buah naga juga dapat diolah menjadi produk jadi seperti selai, keripik, sirup, es krim dan nata de dragon. Oleh karena itu diperlukan adanya inovasi untuk menambah variasi produk hasil olahan buah naga, salah satunya yaitu diolah menjadi bakpao. Bakpao merupakan makanan tradisional khas Tionghoa. Sejauh ini bakpao yang beredar dipasaran umumnya berwarna putih dan memiliki aneka isian seperti kacang tanah, kacang hijau, daging, dan selai strawberry. Rasanya yang lezat, teksturnya yang empuk dan harganya yang terjangkau membuat bakpao banyak diminati oleh masyarakat mulai dari anak-anak sampai orang tua. Selain itu, usaha bakpao dapat mendatangkan laba yang tinggi sehingga banyak masyarakat yang

tertarik dengan usaha ini (Wijaya, Tanpa Tahun). Hal ini terbukti dengan menjamurnya pedagang bakpao di Kabupaten Jember, seperti Bakpao Chik Yen, Bakpao Gedhi, dan banyak pedagang bakpao kaki lima lainnya yang tersebar di Jember.

Bakpao buah naga adalah sebuah inovasi produk yang memanfaatkan seluruh bagian dari buah naga dengan tujuan meningkatkan nilai ekonomis buah naga. Bakpao buah naga dibuat dengan bahan dasar tepung terigu dan ekstrak kulit buah naga sebagai pewarna alami serta memiliki isian selai buah naga. Bakpao ini berbentuk bulat dan berwarna merah muda dengan bintik-bintik hitam yang berasal dari biji buah naga. Berbeda dengan bakpao lainnya, selain rasanya lezat bakpao buah naga juga memiliki banyak manfaat bagi kesehatan diantaranya mengurangi kolesterol, mencegah sembelit, mengurangi keluhan panas dalam dan sariawan serta banyak manfaat lainnya.

Berdasarkan uraian diatas, adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk menciptakan inovasi baru yaitu membuat bakpao buah naga yang bernilai gizi tinggi dan bermanfaat bagi kesehatan. Inovasi ini juga dapat meningkatkan nilai ekonomis buah naga serta menambah keberagaman produk olahan dari buah naga.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah :

1. Bagaimana cara memproduksi Bakpao Buah Naga?
2. Bagaimana menganalisa usaha untuk pemasaran Bakpao Buah Naga?
3. Bagaimana strategi pemasaran produk Bakpao Buah Naga?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui cara memproduksi Bakpao Buah Naga
2. Mendapatkan kelayakan usaha produksi Bakpao Buah Naga
3. Mengetahui strategi yang cocok untuk memasarkan produk Bakpao Buah Naga

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Meningkatkan nilai ekonomis buah naga
2. Menghasilkan bakpao dengan inovasi baru
3. Membuka peluang munculnya wirausaha baru dalam memproduksi bakpao dengan penambahan ekstrak kulit buah naga dan isian selai buah naga