

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jember merupakan salah satu kota dengan masyarakat kepadatan penduduk yang cukup tinggi. Pada umumnya masyarakat mengkonsumsi makanan olahan yang berbahan baku tepung seperti mie, roti, dan juga makanan ringan seperti stick. Dilihat dari pangsa pasar, banyak konsumen yang menyukai makanan yang inovatif serta memiliki khas.

Kondisi penduduk Jember semakin besar maka peluang pasar produk industri biasa dikatakan cukup menjanjikan pada wilayah tersebut. Melihat pangsa pasar yang relatif luas serta banyaknya ketersediaan hasil pertanian yang ada merupakan alternatif untuk berwirausaha. Oleh karena itu, dalam usaha peningkatan hasil olahan dari sektor pertanian, maka dibuatlah suatu inovasi baru yang berupa suatu sajian atau olahan yang sudah dikenal baik oleh masyarakat yaitu stick. Stick ini diolah dengan memanfaatkan hasil pertanian labu kuning.

Labu Kuning merupakan salah satu bahan pangan lokal yang memiliki nilai gizi yang baik bagi tubuh manusia. Biasanya labu kuning dimanfaatkan sebagai kolak, puding, sup, maupun kue basah. Melihat kandungan gizinya yang cukup lengkap dengan harganya yang relative terjangkau, labu kuning sangat potensial untuk dikembangkan menjadi produk pangan olahan berbasis agribisnis.

Stick merupakan jenis makanan ringan yang memiliki rasa manis, asin dan gurih terbuat dari adonan tepung terigu yang digoreng. Stick merupakan kue dengan kadar air yang minimal, sehingga dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama. Stick pada umumnya populer disajikan pada saat perayaan lebaran dan digemari oleh masyarakat luas baik anak-anak maupun dewasa, karena rasanya yang renyah harganya yang relative terjangkau dan menjadi pilihan sebagai cemilan sehari-hari. Sehingga stick menjadi makanan ringan yang memiliki harga jual yang tinggi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat dirumuskan masalah adalah :

1. Bagaimana proses pembuatan Stik Labu Kuning Di Desa Andongsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana Analisis usaha Stik Labu Kuning Di Desa Andongsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana proses pemasaran dari produk Stik Labu Kuning hingga mampu menarik minat konsumen?

1.3 Tujuan dan manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah di atas maka, tujuan tugas akhir ini adalah:

1. Dapat Mengetahui proses produksi Stik Labu Kuning Di Desa Andongsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember
2. Dapat Menganalisis usaha Stik Labu Kuning Di Desa Andongsari Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember
3. Dapat Mengetahui proses pemasaran yang tepat dari produk Stik Labu Kuning

1.3.2 Manfaat

Manfaat dilaksanakan Tugas Akhir ini yaitu :

1. Memberikan wawasan serta pembelajaran untuk melatih jiwa wirausaha bagi mahasiswa yang ingin mencoba berwirausaha.
2. Memberikan inovasi kepada mahasiswa untuk memanfaatkan labu kuning menjadi produk baru.
3. Mengenalkan kepada masyarakat tentang stick labu kuning dan dijadikan bahan pertimbangan yang ingin melaksanakan pembuatan stick labu kuning.