

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 LatarBelakang

Saat ini dunia kuliner memang sedang menjadi trend di kalangan masyarakat Indonesia. Tidak hanya menu makanan utama saja, namun juga banyak produk makanan ringan yang diminati. Makanan ringan dapat digunakan untuk camilan sehari-hari atau sebagai makanan pengganti perut. Selain itu, harga yang ditawarkan pun relatif murah, sehingga dapat dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat. Salah satu makanan ringan tersebut yaitu pie.

Pie merupakan jajanan pasar yang populer di Indonesia. Makanan ini pada umumnya memiliki ukuran kecil berbentuk bulat tipis seperti mangkuk yang di tengahnya terdapat isian fla berwarna putih.

Pepaya (*Carica papaya L*) merupakan tanaman yang diduga berasal dari Amerika tropis diantaranya Meksiko, kemudian menyebar ke seluruh dunia termasuk Indonesia. Indonesia, tanaman pepaya merupakan tanaman pekarangan yang hampir ditanam oleh setiap keluarga. Tanaman pepaya berbentuk perdu yang tingginya mencapai 3 meter. Semua bagian tanaman pepaya bergetah putih yang mengandung papain. Getahnya semakin hilang pada saat mendekati tua (matang). Buah pepaya digemari oleh hampir semua kalangan masyarakat untuk dikonsumsi sebagai buah segar dan juga dapat diolah. Citarasa buah pepaya manis dan menyegarkan, juga mengandung gizi yang tinggi dan lengkap. Selain itu harga buah pepaya sangatlah murah dan juga mudah ditemui dan didapatkan, karena banyak yang menjual dipasar di kios-kios buah yang berada dipinggir jalan (Sunarjono, 2015).

Melihat bahan baku yang mudah didapatkan dan harganya yang murah, serta banyaknya konsumen yang menyukai makanan ringan, maka pepaya dipilih untuk diolah menjadi fla yang nantinya sebagai isian dari pie.

Berdasarkan uraian diatas, maka akan dilakukan suatu usaha produksi pie fla pepaya. Nantinya diharapkan mampu menyerap tenaga kerja yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat serta melancarkan perekonomian.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan pie fla pepaya?
2. Bagaimana kelayakan usaha pie fla pepaya?
3. Bagaimana proses pemasaran pie fla pepaya?

1.3 Tujuan

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

1. Mengetahui proses pembuatan pie fla pepaya.
2. Mengetahui kelayakan usaha pembuatan pie fla pepaya.
3. Mengetahui proses pemasaran pie fla pepaya.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat dijadikan sebagai wawasan serta pengalaman mahasiswa dalam terjun ke dunia usaha.
2. Mahasiswa dapat belajar berwirausaha, terutama wirausaha dalam pembuatan pie fla pepaya.
3. Dapat meningkatkan kreatifitas dan inovasi untuk meraih peluang-peluang yang ada.