

## **BAB 1 PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Sektor pertanian merupakan pondasi yang krusial dalam mendukung ketahanan pangan nasional, khususnya di subsektor hortikultura yang terus menunjukkan tren peningkatan. Salah satu komoditas yang mengalami pertumbuhan signifikan dalam dua puluh tahun terakhir adalah buah naga (*Hylocereus spp.*), yang permintaan pasarnya terus meningkat seiring dengan kesadaran konsumen terhadap kesehatan serta potensi ekspor komoditas ini. Buah naga sekarang dibudidayakan di berbagai wilayah seperti Jawa Timur, Yogyakarta, Bali, Nusa Tenggara, dan Jawa Barat, serta menunjukkan potensi produksi yang cukup besar (Kementerian Pertanian, 2022). Berdasarkan data badan pusat statistik produksi tanaman buah-buahan dan sayuran tahunan menurut provinsi dan jenis tanaman tahun 2024, Jawa Timur menduduki peringkat pertama sebagai penghasil terbesar buah naga dengan jumlah produksi mencapai 1.813.798 kuintal.

Dengan semakin meningkatnya produksi buah naga, jumlah limbah kulit buah naga yang dihasilkan juga semakin besar. Dalam satu buah naga, kulit buah diperkirakan mencapai 30–35% dari total berat buah (Nurliyana dkk., 2010)). Kulit buah naga yang mudah membusuk dapat menimbulkan bau tidak sedap, menarik hama, serta menjadi media pertumbuhan mikroorganisme yang mengganggu sanitasi dan kesehatan lingkungan (Putra dkk., 2021). Oleh karena itu, peningkatan produksi buah naga sebagaimana dilaporkan oleh Badan Pusat Statistik (BPS, 2024) perlu diimbangi dengan strategi pengelolaan dan pemanfaatan limbah kulit buah naga agar dampak lingkungan dapat diminimalkan sekaligus menciptakan nilai ekonomi baru.

Kulit buah naga memiliki kandungan nutrisi dan senyawa bioaktif yang tinggi, seperti serat, antioksidan, dan pigmen antosianin, sehingga sangat berpotensi untuk dimanfaatkan. Selama ini, pemanfaatannya masih terbatas pada produk seperti pewarna alami, pakan ternak, pupuk organik, bahan pangan olahan (selai, ekstrak), namun sebagian besar masih berakhir sebagai limbah. Saat ini, pengolahan kulit buah naga menjadi teh herbal masih belum banyak dikembangkan,

padahal bentuk teh memiliki banyak keunggulan, yaitu praktis dikonsumsi, daya simpan lebih lama, mudah diproduksi, mudah diterima masyarakat, serta mampu mempertahankan kandungan senyawa fungsional. Pengolahan kulit buah naga menjadi teh herbal melalui teknik pengeringan dan penghalusan, yang tidak hanya mengurangi limbah tetapi juga menghasilkan produk dengan potensi manfaat kesehatan seperti meningkatkan sistem kekebalan tubuh, membantu proses detoksifikasi, dan memperlancar pencernaan (Putri dkk., 2021).

Untuk meningkatkan rasa, aroma, dan manfaat kesehatan teh dari kulit buah naga sering dipadu dengan jahe dan kayu manis. Jahe dikenal mengandung gingerol yang berfungsi sebagai anti-inflamasi dan pemanas tubuh, sementara kayu manis kaya akan *cinnamaldehyde* yang bertindak sebagai antimikroba serta membantu menjaga kadar gula darah (Ranasinghe dkk, 2013). Kombinasi ini menciptakan minuman herbal yang tidak hanya nikmat, tetapi juga memiliki nilai fungsional yang tinggi. Jahe (*Zingiber officinale*) dan kayu manis (*Cinnamomum* sp.) merupakan rempah tradisional yang telah lama digunakan dalam pengobatan herbal karena kandungan senyawa bioaktifnya. Kombinasi jahe dan kayu manis dalam minuman herbal memberikan efek sinergis, di mana kedua bahan tersebut saling melengkapi dalam meningkatkan sistem imun, menghangatkan tubuh, serta membantu metabolisme (Sharma dkk., 2017). Perpaduan ini menjadikan jahe dan kayu manis sebagai bahan fungsional yang potensial dalam pengembangan produk minuman kesehatan berbasis herbal.

Teh “Nacemi” merupakan inovasi teh yang terbuat dari kulit buah naga, dikombinasikan dengan jahe dan kayu manis, yang pertama kali ada di Desa Pacewetan, Kecamatan Pace, Kabupaten Nganjuk. Produk ini mendukung perkembangan industri makanan modern yang berfokus pada prinsip pengurangan limbah dan pemanfaatan bahan-bahan lokal. Penciptaan produk ini tidak hanya membantu mengurangi sampah organik dari pertanian tetapi juga membuka kesempatan bisnis baru bagi para petani dan UMKM dalam meningkatkan nilai ekonomi dari buah naga (Ariffin dkk, 2011).

Tujuan dari tugas akhir yaitu untuk mengetahui proses produksi, analisis usaha, dan pemasaran teh “Nacemi”. Proses pembuatan teh “Nacemi”

memanfaatkan sinar matahari untuk mengeringkan bahan-bahan sebelum dikemas. Usaha teh kulit buah naga ini dilaksanakan untuk kegiatan wirausaha guna mendapatkan keuntungan. Dengan demikian, pelaksanaan ini membutuhkan analisis usaha menggunakan metode BEP, ROI, dan R/C Ratio, untuk menilai kelayakan usaha tersebut apakah bisa dilakukan secara berkelanjutan atau tidak feasible untuk dijalankan.

### **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana proses produksi Teh “Nacemi” di Desa Pacewetan, Kecamatan Pace, Kabupaten Nganjuk?
2. Bagaimana analisis usaha Teh “Nacemi” di Desa Pacewetan, Kecamatan Pace, Kabupaten Nganjuk?
3. Bagaimana proses pemasaran produk Teh “Nacemi” di Desa Pacewetan Kec Pace, Kabupaten Nganjuk?

### **1.3 Tujuan**

1. Dapat mengetahui proses produksi Teh “Nacemi” di Desa Pacewetan, Kecamatan Pace, Kabupaten Nganjuk.
2. Dapat menganalisis usaha produk Teh “Nacemi” di Desa Pacewetan, Kecamatan Pace, Kabupaten Nganjuk.
3. Dapat melakukan proses pemasaran Teh “Nacemi” di Desa Pacewetan, Kecamatan Pace, Kabupaten Nganjuk.

### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan identifikasi tujuan di atas, maka manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

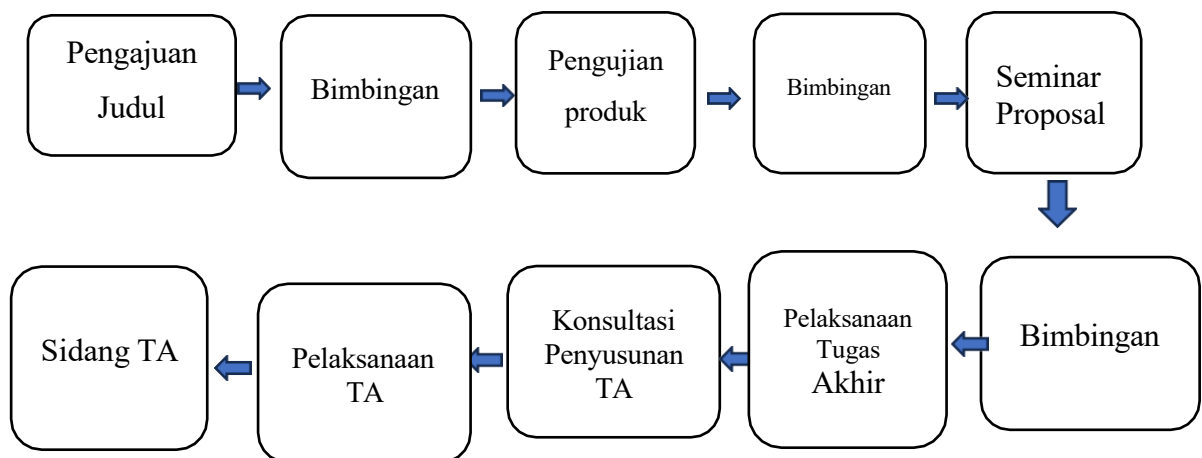
1. Dapat membagi pengetahuan dan wawasan bagi pembaca maupun mahasiswa tentang analisis usaha teh celup herbal kulit buah naga.
2. Meningkatkan daya jual kulit buah naga menjadi olahan minuman teh celup kulit buah naga yang praktis.
3. Menumbuhkan jiwa kreatif dan inovatif dalam berwirausaha.

Adapun manfaat untuk referensi sebagai berikut :

1. Menjadi sumber informasi bagi peneliti berikutnya yang ingin mempelajari cara mengolah kulit buah naga menjadi minuman herbal.
2. Menambah informasi tentang cara menggunakan limbah pertanian, terutama kulit buah naga, menjadi produk yang memiliki jual yang tinggi.
3. Memberikan contoh tentang analisis bisnis yang bisa dijadikan pegangan dalam penelitian yang serupa di bidang kewirausahaan atau pengolahan hasil pertanian.

### 1.5 Road Map Kegiatan Tugas Akhir

Adapun alur pelaksanaan kegiatan tugas akhir ini akan dilakukan berdasarkan *road map* pengembangan Teh “Nacemi” Di Desa Pacewetan Kecamatan Pace sebagai produk minuman herbal fungsional, mulai dari tahap perencanaan hingga penyelesaian tugas akhir, yang dilaksanakan secara sistematis seperti pada gambar berikut :



Gambar 1 2 *Road Map* Kegiatan Tugas Akhir  
Sumber data : Adrian (2024)