

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah belimbing banyak dibudidayakan di Indonesia. Petani banyak yang menjual belimbing dalam bentuk segar. Permasalahan akan timbul apabila terjadi panen raya. Buah belimbing melimpah dengan harga yang sangat rendah, buah belimbing akan banyak mengalami kebusukan karena umur simpan yang pendek. Hal tersebut akan merugikan petani, oleh karena itu perlu adanya pengolahan buah belimbing menjadi olahan lain dan dapat dinikmati di luar musim. Selain itu pengolahan buah belimbing akan mempermudah pengemasan dan meningkatkan nilai jual buah belimbing dibandingkan dijual dalam bentuk segar, sehingga diharapkan nantinya dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan petani.

Buah belimbing mempunyai kandungan nutrisi yang cukup lengkap. Buah belimbing mengandung vitamin C, potasium, vitamin A, serat, antioksidan seperti polifenol, sedikit magnesium, protein dan kalsium (Maryani dan Lusi, 2004). Salah satu pengolahan buah belimbing adalah selai. Selai merupakan produk makanan semi basah yang dapat dioleskan yang dibuat dari pengolahan buah-buahan, gula, dan bahan lainnya. Selai terbuat dari 45% bagian berat bubur buah dan 55% berat gula, selai banyak diminati masyarakat karena jenis olahan selai ini selain proses pembuatannya tidak terlalu sulit, bahan dan alat yang digunakan terbilang mudah.

Selai buah belimbing merupakan inovasi baru yang berbahan dasar buah belimbing dan bahan campuran lainnya. Selai buah belimbing ini aman untuk dikonsumsi karena terbuat dari bahan alami dan tidak menggunakan pengawet. Produk selai buah belimbing ini sangat cocok dinikmati untuk olesan roti, sebagai isian *cookies*, dan juga dapat memperindah tampilan roti atau kue.

Usaha selai buah belimbing ini diharapkan dapat diterima dipasaran serta menjadi salah satu usaha yang banyak dinikmati oleh masyarakat, sehingga bisa menyerap tenaga kerja dan dapat mengurangi angka pengangguran.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat ditarik rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi selai buah belimbing di Desa Tegalgede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha dari selai buah belimbing di Desa Tegalgede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran dari usaha selai buah belimbing?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah diatas, maka tujuan Tugas Akhir ini adalah:

1. Dapat melakukan proses produksi selai buah belimbing di Desa Tegalgede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis kelayakan usaha dari selai buah belimbing di Desa Tegalgede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan kegiatan pemasaran usaha selai buah belimbing.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan dari Tugas Akhir di atas dapat diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Sebagai upaya meningkatkan nilai ekonomis dari buah belimbing untuk meraih peluang usaha baru.
2. Dapat memberikan bekal berwirausaha bagi mahasiswa sehingga dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru.
3. Dapat memperkenalkan produk selai buah belimbing di masyarakat.
4. Dapat dijadikan sebagai acuan untuk berwirausaha bagi masyarakat.