

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Nastar merupakan sejenis kue kering dari adonan tepung terigu, mentega dan telur yang diisi dengan selai atau sejenisnya. Bentuk kue ini bulat-bulat dengan diameter sekitar 2 cm, atasnya sering dihias dengan potongan kecil kismis atau cengkeh. Nastar merupakan kue yang sangat banyak digemari masyarakat pada saat moment lebaran tiba. Kue ini biasa disajikan untuk menyambut tamu, maupun keluarga yang berkunjung ke rumah. Nastar merupakan salah satu kue kering khas lebaran yang banyak digemari masyarakat karena rasanya dan tektur yang lembut serta isian selai yang menjadi keunggulan kue kering ini.

Salak dimanfaatkan buahnya, yang populer sebagai buah meja. Selain dimakan segar, salak juga biasa dibuat manisan, asinan, dikalengkan, atau dikemas sebagai keripik salak. Salak yang muda digunakan untuk bahan rujak. Selain itu, salak juga sering kali diolah menjadi dodol, kurma, kopi, bahkan puding. Pengolahan selai salak ini yaitu dengan cara salak dimasak hingga lembek dan mengental dengan dicampurkan gula. Pengolahan selai salak yang dijadikan sebagai isi nastar merupakan alternatif dalam upaya penganekaragaman produk pangan yang sudah ada dan meningkatkan harga jual salak. Kabupaten Pasuruan adalah wilayah yang memiliki daerah datar maupun pegunungan dengan ketinggian 0 hingga lebih dari 1.000 m dari permukaan laut. Kabupaten Pasuruan terdiri dari beberapa kecamatan, salah satunya kecamatan gondangwetan. Di kecamatan gondangwetan terkenal sebagai penghasil salak lokal yang sering disebut dengan salak kersikannya. Salak dengan kualitas paling baik hanya Kecamatan Gondangwetan memiliki harga jual Rp. 5.000/kg dan harga tersebut akan semakin rendah seiring dengan rendahnya kualitas salak. Rendahnya nilai jual tersebut juga diakibatkan karakteristik salak kersikan yang memiliki rasa masam serta kandungan air yang tinggi sehingga umur simpannya rendah dan mudah busuk.

Nastar selai salak merupakan hasil olahan salak, terigu, gula, mentega, rum butter dan vanilli. Nastar selai salak merupakan produk baru yang menjadi peluang usaha pada saat ini, dimana diharapkan mampu meningkatkan nilai jual buah salak. Nastar selai salak juga dibuat dan diproduksi sebagai salah satu solusi mengatasi melimpahnya bahan baku (buah salak) di Desa Sekarputih Kecamatan Gondangwetan Kabupaten Pasuruan. Produk nastar selai salak akan disajikan semenarik mungkin dalam kemasan, bentuknya dan juga cita rasa untuk menarik konsumen.

Usaha nastar selai salak ini dibuat untuk memperoleh keuntungan dan juga untuk mengetahui layak atau tidaknya usaha ini dijalankan kedepannya dengan menggunakan analisis usaha BEP, R/C Ratio dan ROI, serta saluran pemasaran yang efektif dalam proses pemasaran produk baru nastar selai salak.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan di atas, maka rumusan masalah yang muncul yaitu:

1. Bagaimana proses pembuatan nastar selai salak?
2. Bagaimana cara memasarkan nastar selai salak?
3. Bagaimana menganalisis kelayakan usaha nastar selai salak?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah di atas, maka tujuan Tugas Akhir ini adalah:

1. Dapat melakukan proses pembuatan nastar selai salak.
2. Dapat memasarkan nastar selai salak.
3. Dapat menganalisis kelayakan usaha nastar selai salak.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, diharapkan hasil dari tugas akhir ini:

1. Dapat memberikan wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan
2. Dapat digunakan sebagai wawasan untuk berwirausaha bagi masyarakat setelah mengetahui analisis usaha nastar selai salak sebagai salah satu industri rumahan
3. Dapat dijadikan sumber sarana bagi pembaca sebagai literatur untuk tugas akhir