

## **BAB. 1 PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Manisan adalah salah satu bentuk olahan yang banyak disukai oleh masyarakat dengan rasa yang manis bercampur dengan rasa yang khas ini cocok dinikmati diberbagai kesempatan. Pada dasarnya manisan terbuat dari buah segar yang direbus bersama dengan gula dan kemudian dikeringkan, jenis manisan yang umum dipasaran ada bermacam bentuk dan rasa seperti manisan mangga, manisan kedondong, manisan papaya, dan lainnya. Seiring dengan perkembangan zaman manisan tidak hanya dibuat dari bahan buah saja tetapi dapat menggunakan bahan pangan lain selain buah misalnya sayuran. Salah satu sayuran yang digunakan untuk manisan adalah labu, pare, wortel, tomat.

Manisan dibedakan menjadi dua yaitu manisan basah dan manisan kering. Manisan basah adalah manisan yang diperoleh setelah penirisan buah dalam larutan gula. Sedangkan manisan kering adalah manisan yang diperoleh dari manisan basah yang dijemur sampai kering (Indrayani, 2012). Dalam pembuatan manisan kering umumnya memerlukan waktu yang lama antara dua sampai enam hari.

Pengolahan tomat sebagai produk agribisnis penting dilakukan karena tomat memiliki sifat yang mudah rusak atau busuk sehingga perlu dilakukan pengawetan untuk memperpanjang masa simpan, umumnya tomat dikonsumsi dalam keadaan segar dan dapat diolah menjadi berbagai olahan. Inovasi yang dapat dilakukan untuk menghindari kerusakan dengan mengubah produk menjadi olahan manisan kering. Tomat diolah menjadi satu olahan makanan dalam bentuk manisan kering, manisan tomat ini dibuat dengan bahan dasar tomat bertujuan untuk meningkatkan nilai jual tomat.

Tomat diolah menjadi manisan yang berbeda dengan manisan pada umumnya. tomat juga mudah dijumpai sehingga pembuatan manisan tomat dapat dilakukan, produk ini cocok dinikmati diberbagai kesempatan dan setiap kalangan

masyarakat. Usaha manisan tomat ini perlu dilakukan analisis usaha untuk mengetahui kelayakan dari usaha tersebut.

### **1.1 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang sebelumnya, maka dapat dirumuskan permasalahan, yaitu :

1. Bagaimana proses produksi manisan tomat?
2. Bagaimana analisis usaha manisan tomat?
3. Bagaimana bauran pemasaran manisan tomat?

### **1.2 Tujuan**

Berdasarkan Rumusan Masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari tugas akhir ini yaitu :

1. Mampu melakukan proses produksi manisan tomat..
2. Mampu menganalisis usaha manisan tomat.
3. Mampu melakukan bauran pemasaran manisan tomat.

### **1.3 Manfaat**

Manfaat yang bisa diperoleh dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Menambah ilmu pengetahuan mengenai usaha produksi Manisan Tomat.
2. Menumbuhkan jiwa kreatif dan inovatif dalam berwirausaha.
3. Dapat dipakai sebagai bahan referensi untuk pembuatan tugas akhir mahasiswa Politeknik Negeri Jember.