

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Lumpia adalah makanan khas dari Tionghoa. Pada umumnya lumpia dikenal sebagai makanan kue basah yang memiliki isian yang sehat, biasanya terdiri dari sayuran segar, rebung, telur, daging, maupun makanan laut (Sufi, 2006). Akan tetapi, akhir-akhir ini semakin banyak penganekaragaman produk agar suatu produk memiliki masa kadaluarsa yang cukup lama, salah satunya dengan memproduksi lumpia kering. Lumpia kering terdiri dari lembaran tipis berbahan tepung terigu dan bahan pendukung lainnya yang digulung lalu dipotong dan digoreng. Lumpia kering memiliki rasa yang enak, cita rasa yang gurih, dan tahan lama sehingga cocok untuk dijadikan sebagai cemilan dan lauk makan.

Bidara merupakan tanaman yang biasanya memiliki ukuran sedang. Pohon ini bisa tumbuh dengan pesat dan subur, bahkan mampu beradaptasi dengan kondisi kering. Beberapa penampilan mencolok dari tanaman bernama latin *Ziziphus mauritiana* ini adalah buahnya yang berukuran kecil namun lebat, serta daunnya yang unik dengan bentuk membulat dan memiliki permukaan yang halus. Tanaman bidara biasanya hanya dianggap sebagai gulma atau tanaman pengganggu, karena pada umumnya masyarakat hanya memanfaatkan buahnya untuk dikonsumsi dan daunnya digunakan sebagai campuran pada air untuk memandikan jenazah.

Saat ini tanaman bidara sudah banyak dimanfaatkan sebagai bahan utama dalam pembuatan obat-obatan, terutama pada bagian daunnya. Tumbuhan yang satu ini memiliki banyak kandungan yang sangat bermanfaat. Daun bidara ini dipercaya dapat mengobati penyakit ringan dan kronis. Hal ini dikarenakan daun bidara memiliki kandungan *betulinik*, *asam seonoti*, berbagai senyawa *flavoid*, *saponin*, *tanin*, dan *triterpenoid*. Senyawa *flavoid* memiliki aktivitas sebagai antikanker terhadap berbagai sel kanker (Jannah Muharrotul, 2018).

Salah satu cara meningkatkan nilai ekonomis pada daun bidara adalah dengan mengolahnya menjadi lumpia kering daun bidara isi abon ayam. Produk lumpia kering daun bidara isi abon ayam dapat dikonsumsi sebagai cemilan dengan cita rasa yang enak dan nikmat. Olahan lumpia kering daun bidara isi abon ayam merupakan inovasi untuk memudahkan masyarakat mengonsumsi daun bidara, menjadikan produk tahan lebih lama serta meningkatkan kreativitas dan nilai tambah dari daun bidara tersebut.

Usaha produksi lumpia kering daun bidara isi abon ayam merupakan usaha yang dibuat untuk menciptakan inovasi baru dan memperoleh keuntungan serta dapat menciptakan peluang usaha baru. Oleh karena itu, diperlukan analisis usaha untuk mengetahui usaha ini layak atau tidak untuk dikembangkan berdasarkan analisis *Break Event Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI), dan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) serta diperlukan bauran pemasaran seperti produk, harga, tempat, dan promosi untuk proses pemasaran, sehingga produk lumpia kering daun bidara isi abon ayam ini dapat diterima oleh masyarakat luas.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan, maka diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi lumpia kering daun bidara isi abon ayam di Desa Pabian Kecamatan Kota Sumenep Kabupaten Sumenep?
2. Bagaimana analisis usaha produksi lumpia kering daun bidara isi abon ayam di Desa Pabian Kecamatan Kota Sumenep Kabupaten Sumenep?
3. Bagaimana bauran pemasaran produk lumpia kering daun bidara isi abon ayam?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dijabarkan, maka diperoleh tujuan sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi lumpia kering daun bidara isi abon ayam di Desa Pabian Kecamatan Kota Sumenep Kabupaten Sumenep.

2. Dapat menganalisis usaha produksi lumpia kering daun bidara isi abon ayam di Desa Pabian Kecamatan Kota Sumenep Kabupaten Sumenep.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran usaha lumpia kering daun bidara isi abon ayam.

#### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang telah dijabarkan, maka diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Meningkatkan nilai ekonomis daun bidara untuk mendapatkan peluang usaha baru.
2. Memberikan wawasan kepada mahasiswa dalam berwirausaha.
3. Meningkatkan kreativitas dan inovasi mahasiswa dalam menciptakan inovasi baru dalam berwirausaha di bidang produksi.
4. Dapat memperkenalkan produk lumpia kering daun bidara isi abon ayam di masyarakat sekitar dan masyarakat luas.
5. Dapat digunakan sebagai sumber literatur untuk tugas akhir mahasiswa selanjutnya.