

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah naga merupakan buah yang mampu bertahan di daerah kering karena memiliki akar yang dapat beradaptasi dengan lingkungan kering. Buah naga memiliki batang yang berwarna hijau dan bercabang, bentuk buah bulat, kulit buah bersisik dan berwarna merah menyala jika buah sudah matang. Buah naga memiliki biji yang berwarna hitam dan memiliki daging buah yang umumnya berwarna putih dan merah (Hardjadinata, 2011). Buah naga mengandung vitamin B1, vitamin B2, vitamin B3, vitamin C dan juga mineral yang berkhasiat menurunkan kadar kolesterol, darah yang tinggi, pencegah penyakit tumor, kanker, meningkatkan daya tahan tubuh.

Buah naga merupakan salah satu produk unggulan di Kabupaten Banyuwangi. Laporan Statistik Produksi Hortikultura menunjukkan, jumlah produksi buah naga di Kabupaten Banyuwangi sampai triwulan 2 tahun 2019 sebanyak 4.385,5 ton (Tarigan, 2019). Jumlah produksi buah naga yang besar membuat pemerintah Banyuwangi mengembangkan destinasi wisata dengan objek buah naga. Potensi tersebut diharapkan mampu menarik konsumen agar pemasaran buah naga semakin luas. Jumlah produksi buah naga yang besar tidak seimbang dengan ketahanan buah naga yang mudah busuk, karena itu perlu adanya diversifikasi dalam pengolahan buah naga untuk menambah daya tahan dan menambah nilai ekonomis buah naga.

Pie Brownies merupakan kue yang banyak digemari oleh masyarakat karena teksturnya yang lembut dan padat juga rasanya yang enak, pie brownies ini umumnya berwarna coklat kehitaman. Pie Brownies merupakan olahan kue yang berbahan dasar tepung terigu. Tepung terigu merupakan tepung atau bubuk yang berasal dari biji gandum. Keunggulan dari tepung terigu dibandingkan dengan tepung yang lain yaitu kemampuannya untuk membentuk gluten pada saat diberi air sehingga mudah untuk dibentuk.

Pie brownies buah naga ini adalah produk kue inovasi baru dengan penambahan rasa dari buah naga sebagai bahan utama, sehingga tidak hanya pie brownies dengan olahan rasa coklat saja, namun dengan inovasi penambahan dari buah naga ini masyarakat bisa lebih tertarik jika buah naga diolah menjadi Pie Brownies yang mempunyai rasa manis, dan teksturnya lembut juga kandungan gizi yang banyak dari buah naga. Usaha pie brownies buah naga ini berpotensi menjadi peluang usaha baru yang dapat membantu produsen dalam upaya meningkatkan pendapatan, karena sampai saat ini olahan buah naga hanya selai, kue, dan jus saja. Maka dengan inovasi penambahan buah naga sebagai isian dari pie brownies, masyarakat bisa menikmati olahan lain dari buah naga.

Analisis usaha untuk mengetahui usaha ini layak atau tidak untuk dikembangkan berdasarkan Break Event Point (BEP), Return On Investment (ROI), dan Revenue Cost Ratio (R/C Ratio). Pemasaran pie brownies buah naga ini akan dilakukan secara langsung dan tidak langsung.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, dapat diidentifikasi beberapa permasalahan yang berkaitan dengan hal tersebut, antara lain:

1. Bagaimana proses produksi Pie Brownies Buah Naga di Desa Tulungrejo Kecamatan Glenmore Kabupaten Banyuwangi ?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha Pie Brownies Buah Naga di Desa Tulungrejo Kecamatan Glenmore Kabupaten Banyuwangi ?
3. Bagaimana proses pemasaran produk Pie Brownies Buah Naga ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, maka tujuan dari pembuatan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi Pie Brownies Buah Naga di Desa Tulungrejo Kecamatan Glenmore Kabupaten Banyuwangi.
2. Dapat melakukan analisis kelayakan usaha Pie Brownies Buah Naga di Desa Tulungrejo Kecamatan Glenmore Kabupaten Banyuwangi.
3. Dapat melakukan kegiatan pemasaran Pie Brownies Buah Naga.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat menambah wawasan dan pengetahuan kepada mahasiswa mengenai berwirausaha di bidang produksi.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat dan mahasiswa mengenai pemanfaatan produk olahan dari buah naga.
3. Dapat menumbuhkan kreatifitas bagi mahasiswa untuk melakukan inovasi dalam menciptakan peluang usaha.
4. Dapat digunakan sebagai acuan untuk berwirausaha setelah mengetahui analisis kelayakan usahaa pie brownies buah naga.