

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Stik merupakan *snack* kering berbentuk pipih panjang terbuat dari tepung terigu, tepung tapioka, telur, lemak dan air. Stik biasanya digunakan sebagai cemilan sehari – hari dan banyak disukai oleh berbagai kalangan mulai dari anak-anak, remaja, dewasa sampai orang tua. Oleh sebab itu stik sangat berpeluang untuk dikembangkan. Saat ini stik juga telah banyak dilakukan inovasi dengan ditambahkan sayur atau buah – buahan khususnya yang memiliki umur simpan pendek seperti stik daun bayam, stik wortel dan stik buah naga. Inovasi ini bertujuan untuk meningkatkan warna, rasa, aroma, kandungan gizi stik maupun pemanfaatan bahan pangan lokal yang melimpah.

Nanas (*Ananas Comosus (L) Merr.*) merupakan salah satu tanaman hortikultura yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Kediri merupakan salah satu penghasil buah nanas terbesar di Jawa Timur. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2020) total produksi buah nanas di Kabupaten Kediri pada tahun 2019 adalah 220.347,7 ton. Saat panen raya nanas tiba, banyaknya jumlah nanas akan menyebabkan harga nanas menjadi murah. Selain itu buah nanas yang melimpah namun tidak dibarengi dengan permintaan pasar yang tinggi akan menyebabkan buah nanas tidak terjual.

Banyaknya buah nanas yang tidak terjual akan menyebabkan petani nanas mengalami kerugian. Mengingat buah nanas yang memiliki umur simpan yang pendek (mudah busuk) apabila tidak segera dilakukan penanganan/pengolahan. Perlu dilakukan upaya untuk memanfaatkan buah nanas sehingga dapat meminimalisir nanas yang terbuang sia-sia. Pengolahan buah nanas menjadi stik buah nanas merupakan salah satu alternatif untuk memanfaatkan buah nanas. Keunggulan dari stik nanas ini adalah memiliki citarasa yang unik yaitu asam manis dan akan menarik minat konsumen untuk mencobanya. Stik nanas yang belum banyak dipasarkan akan memberikan peluang usaha yang menjanjikan.

Buah nanas yang melimpah dapat menunjang keberlangsungan usaha ini. Produksi stik buah nanas ini bukan hanya untuk menghasilkan produk baru namun juga memanfaatkan ketersediaan bahan pangan lokal yang sangat melimpah. Buah nanas

ditambahkan pada adonan stik akan menyebabkan stik cepat berwarna coklat pada saat penggorengan, selain itu belum diketahui tingkat kematangan nanas yang tepat untuk bahan baku pembuatan stik nanas. Analisis kelayakan usaha stik nanas yang belum dilakukan serta belum diketahui metode pemasaran yang paling baik, mengingat bahwa stik nanas merupakan produk baru dan belum dikenal masyarakat. Oleh sebab itu perlu dicari alternatif dari permasalahan tersebut supaya produk stik nanas dapat diterima dengan baik oleh konsumen dan dapat bersaing baik dengan produk sejenis atau produk lain.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut dapat didapatkan beberapa rumusan masalah diantaranya adalah:

- a. Bagaimana cara memproduksi stik nanas untuk mendapatkan hasil optimal yang disukai konsumen ?
- b. Bagaimana analisis usaha dari stik nanas ?
- c. Bagaimana cara pemasaran stik nanas ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah tersebut dapat diketahui tujuan dari tugas akhir diantaranya adalah:

- a. Mengetahui cara produksi stik nanas yang disukai konsumen.
- b. Mengetahui analisis usaha dari stik nanas.
- c. Mengetahui cara pemasaran stik nanas secara langsung dan tidak langsung.

1.4 Manfaat

- a. Memberikan variasi terhadap produk stik yang sudah ada.
- b. Meningkatkan nilai guna dari buah nanas.
- c. Membuka peluang munculnya wirausaha dalam proyek stik nanas baik skala besar maupun industri buah nanas.