

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara yang sangat kaya akan budaya, jenis makanan, dan hasil laut, berbagai macam biji-bijian, umbi-umbian, sayur, dan buah-buahan yang mudah didapat diberbagai daerah di Indonesia. Sehingga memiliki potensi yang besar dalam pengembangan, contohnya labu kuning yaitu salah satu komoditas pertanian yang banyak mengandung beta diversifikasi produk pangan lokal (Hariyadi 2013). Karoten atau provitamin yang sangat bermanfaat bagi kesehatan, disamping itu labu kuning juga mengandung zat gizi seperti protein, karbohidrat, beberapa mineral seperti kalsium, fosfor, besi, serta beberapa vitamin seperti vitamin B dan C. Berdasarkan kandungan gizinya yang cukup lengkap dan harganya yang relatif murah, maka labukuning ini merupakan sumber gizi yang sangat potensial untuk dikembangkan sebagai alternatif pangan masyarakat.

Tanaman labu – labuan termasuk famili Cucurbitaceae. Beberapa jenis tanaman labu yang dikenal baik oleh masyarakat yaitu : labu siam (*Sechium edule*), labu parang (*Cucurbita moschata*), labu air (*Lagenaria siceraria*), beligo (*Benincasa hispida*), oyong atau gambas (*Luffa acutangula*), dan squash (*Cucurbita maxima* dan *Cucurbita mixta*).

Squash (labu kuning) termasuk jenis tanaman setahun (*annual herb*), tidak bisa dipanen terus menerus. Tanaman ini tumbuh merambat dengan batang berbulu halus dan tidak terlalu keras. Bentuk batangnya bulat atau persegi lima dan memiliki beberapa cabang sulur. Daunnya cukup besar dan berwarna hijau tua dengan diameter sekitar 15-30 cm, kandungan minyak di dalam bijinya mencapai 35 – 40%, sedangkan proteinnya hanya 30%. Untuk buah labu kuning ini mudah didapatkan dan bisa tahan lama dengan harga yang terjangkau masyarakat bisa memperolehnya dengan mudah, oleh karena itu labu kuning cocok digunakan sebagai bahan baku untuk pembuatan cookies ataupun bahan baku untuk makanan lainnya.

Cookies yang banyak dijumpai di masyarakat adalah cookies yang berbahan dasar tepung, sedangkan yang berbahan dasar labu kuning masih belum umum dijumpai. Padahal untuk gizi dan rasa dari cookies labu kuning tidak kalah dari

cookies biasanya. Mayoritas penduduk Indonesia menyukai makanan ringan berupa cookies sebagai cemilan mereka. Penggemar cookies bukan dari golongan anak-anak saja namun juga remaja hingga orang-orang lanjut usia, maka dari itu peluang usaha dibidang cookies labu kuning bisa memiliki prospek usaha yang cerah kedepannya. Cookies merupakan alternatif makanan selingan yang cukup dikenal dan digemari oleh masyarakat. Cookies dikategorikan sebagai makanan ringan karena dapat dikonsumsi setiap saat dan dengan minuman atau makanan pendamping lainnya. Cookies merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, renyah dan bila dipatahkan penampangnya tampak bertekstur kurang padat.

Penambahan labu kuning dalam formulasi dapat mempengaruhi karakteristik fisiko kimiawi, dari produk cookies hasil yang diharapkan yaitu dapat menciptakan produk cookies labu kuning yang memiliki kandungan beta karoten dan aktivitas antioksidan yang lebih tinggi dibandingkan dengan cookies pada umumnya serta menjadikan cookies labu kuning sebagai camilan yang bisa dinikmati setiap saat serta digemari semua kalangan terutama anak-anak. Dan bentuk dari cookies tidak hanya satu tetapi ada tiga macam bentuk cookies yang menarik seperti bentuk love, bintang, dan bulan serta pada atas cookies terdapat chocochips dimana topping tersebut sangat disukai oleh anak-anak hingga orang dewasa.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan masalah yaitu :

1. Bagaimana proses produksi Cookies Labu Kuning “Pumpkin Chocochips” Di Desa Kesilir Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha Cookies Labu Kuning “Pumpkin Chocochips” Di Desa Kesilir Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember?
3. Bagaimana kegiatan pemasaran yang diterapkan pada usaha Cookies Labu Kuning “Pumpkin Chocochips” di Desa Kesilir Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember ?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah:

1. Dapat melakukan proses produksi Cookies Labu Kuning “Pumpkin Chocochips” Di Desa Kesilir Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha menggunakan BEP (Break Even Point), R/C Ratio (Revenue/Cost Ratio), dan ROI (Return On Investment) pada usaha Cookies Labu Kuning “Pumpkin Chocochips” Di Desa Kesilir Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan kegiatan pemasaran usaha Cookies Labu Kuning “Pumpkin Chocochips” di Desa Kesilir Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember.

### **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat memberikan wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan.
2. Dapat digunakan sebagai acuan untuk berwirausaha bagi masyarakat setelah mengetahui analisis usaha cookies labu kuning “pumpkin chocochip”.