

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Labu kuning atau yang dikenal sebagai waluh merupakan salah satu komoditas pertanian yang saat ini mulai mendapatkan perhatian karena potensi gizinya yang tinggi. Labu kuning merupakan bahan pangan yang kaya karbohidrat. Di samping itu, labu kuning juga kaya karotenoid, yaitu suatu kelompok senyawa yang berwarna kuning-jingga, yang pada saat ini diketahui mempunyai sifat fungsional sebagai anti oksidan B-karoten merupakan salah satu jenis karotenoid, di samping mempunyai aktifitas biologis sebagai provitamin-A juga dapat berperan sebagai anti oksidan yang efektif (Hendrastya, 2003).

Labu kuning biasanya dimanfaatkan oleh masyarakat khususnya daerah Jember sebagai bahan olahan makanan seperti kolak. Namun buah ini tidak terlalu familiar di kalangan masyarakat, hal ini ditunjukkan dengan sedikitnya penjual labu kuning pada hari-hari biasa. Labu kuning biasanya mulai banyak dijual pada saat momen Ramadhan sebagai bahan baku pembuatan kolak. Padahal labu kuning bukan hanya bisa dimanfaatkan sebagai kolak saja, namun labu kuning dapat diolah untuk berbagai macam makanan dan camilan. Pemanfaatan labu kuning sebagai bahan dasar ataupun bahan tambahan dalam pembuatan makanan dan camilan biasanya melalui beberapa proses terlebih dahulu, seperti penghalusan atau penepungan.

Melihat pemanfaatan labu kuning yang masih rendah sedangkan kandungan gizinya tinggi, maka potensi usaha pemanfaatan labu kuning dengan menjadikannya sebagai makanan olahan ataupun bahan dasar pembuatan kue menjadi tinggi. Salah satu pemanfaatan labu kuning yaitu dengan menjadikannya bahan dasar pembuatan kue lumpur.

Kue lumpur labu kuning ini cukup layak untuk diproduksi karena memiliki bahan dasar berbeda dari sebelumnya yang sudah ada, kue lumpur ini mengandung vitamin, mineral, karbohidrat yang cukup baik untuk tubuh. Buah labu kuning pun mudah dicari dan harganya pun relatif murah, kue lumpur ini

aman dikonsumsi untuk siapa saja mulai dari anak-anak, dewasa, sampai lanjut usia.

Hambatan dalam menjalankan usaha ini adalah sulitnya untuk mengenalkan produk ini kepada masyarakat agar banyak peminat, sebagai produsen harus benar-benar tau kendala dan peluang usaha yang akan dihadapi untuk menilai layak atau tidak produk ini untuk dipasarkan serta apakah keuntungan yang di peroleh besar, sehingga di perlukan analisis usaha dalam usaha ini agar dapat bisa membuka lapangan kerja bagi masyarakat.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang ada maka dapat dirumuskan masalah pokok yaitu:

1. Bagaimana proses pembuatan kue lumpur labu kuning ?
2. Bagaimana analisis usaha kue lumpur labu kuning berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio, dan ROI?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui proses pembuatan kue lumpur labu kuning.
2. Mengetahui analisis usaha kue lumpur labu kuning berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio dan ROI.

## **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan Tugas Akhir, maka manfaat dilaksanakannya Tugas akhir yaitu:

1. Memberikan inovasi baru kepada mahasiswa untuk pemanfaatan labu kuning menjadi produk baru.
2. Menjadi suatu bekal untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan serta pengalaman mahasiswa dalam terjun ke dunia wirausaha.
3. Menjadi acuan untuk membuka lapangan usaha baru mengingat pada saat ini lapangan pekerjaan sudah semakin sempit.