

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mangga (*Mangifera indica* L.) merupakan salah satu tanaman hortikultura yang dapat tumbuh, baik di daerah tropis maupun subtropis termasuk di Indonesia. Selain rasanya yang manis dan menyegarkan, buah mangga juga memiliki khasiat yang baik untuk kesehatan. Buah mangga banyak mengandung vitamin, mineral, dan nutrisi pelengkap. Lebih dari 160 varietas mangga yang ada di dunia (Mohsin, Jamal, dan Ajmal, 2014).

Banyak orang – orang maupun wisatawan yang menjadikan buah mangga tersebut sebagai oleh oleh untuk dibawa ke daerah lain. Hanya saja saat telah sampai di tempat tujuan, buah mangga yang dibawa seringkali berubah menjadi busuk. Hal itu merupakan sifat alami dari produk pertanian yakni tidak tahan lama (mudah rusak). Untuk mengatasi permasalahan diatas, perlu dilakukan adanya diversifikasi pangan. Diversifikasi disini dilakukan dengan tujuan mengubah buah mangga menjadi suatu produk olahan yang tahan lama. Selain itu, tujuan dari diversifikasi ini adalah untuk meningkatkan nilai ekonomis dari buah mangga. Dengan demikian, selain dapat menjadikannya sebagai oleh-oleh, masyarakat juga dapat mengolah buah mangga untuk diwirausahakan.

Kue pia atau bakpia merupakan cemilan yang mudah didapatkan, disukai, dan sering dijumpai di beberapa kota di Indonesia seperti Yogyakarta, Jakarta, Denpasar, Gorontalo, dan lain – lain. Kue pia berasal dari negeri Tiongkok atau Cina yang aslinya bernama Tou Luk Pia yang berarti kue pia kacang hijau. Kue pia mulai berakulturasi dengan budaya Jawa bahkan menjadi makanan kas Yogyakarta saat ini. Walaupun demikian, banyak daerah – daerah di Indonesia yang turut memproduksi bakpia. Bahan yang digunakan untuk membuat kue pia antara lain terigu, minyak goreng, air, gula dan garam. Kue pia merupakan salah satu jenis kue yang dioven atau dipanggang (Anonymous, 2014).

Berdasarkan kondisi saat ini, muncul suatu ide untuk mendiversifikasi komoditas buah mangga tersebut menjadi suatu olahan produk yang banyak disukai masyarakat dan bernilai ekonomi tinggi. Produk olahan yang dimaksud

adalah Bakpia Selai Mangga. Dengan adanya inovasi tersebut, penulis dapat menciptakan peluang usaha produk olahan yang berdaya beli tinggi di masyarakat dengan harapan usaha ini dapat menarik minat konsumen, khususnya masyarakat Jember untuk mengkonsumsi dan dapat memberikan keuntungan bagi pelaku usaha. Sebagai pelaku usaha, diperlukan suatu analisa usaha untuk mengetahui seberapa besar keuntungan yang akan diperoleh serta layak atau tidaknya usaha untuk dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas, maka dapat dirumuskan masalah yaitu:

1. Bagaimana proses pembuatan bakpia selai mangga di Kelurahan Slawu Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha bakpia selai mangga di Kelurahan Slawu Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?
3. Bagaimana pemasaran dari usaha bakpia selai mangga di Kelurahan Slawu Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dari perumusan masalah di atas, maka tujuan dari tugas akhir ini, yaitu :

1. Dapat membuat bakpia selai mangga di Kelurahan Slawu Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis usaha bakpia selai mangga di Kelurahan Slawu Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan pemasaran produk bakpia selai mangga di Kelurahan Slawu Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan di atas, maka manfaat yang diharapkan yaitu:

1. Mampu memberikan suatu inovasi produk dalam usaha kuliner di kabupaten
2. Menciptakan produk olahan baru dari buah mangga yang memiliki banyak kandungan gizi.
3. Dapat meningkatkan nilai ekonomi/harga jual dari komoditas buah mangga di kabupaten Jember.
4. Dapat memberikan informasi cara memasarkan produk makanan kepada masyarakat agar pemasaran usaha tersebut dapat berjalan cukup baik.