

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kota Lumajang dijuluki sebagai kota pisang. Hal ini dikarenakan Lumajang memiliki produktivitas pisang yang cukup besar sebagai salah satu kota yang menghasilkan pisang sangat melimpah. Menurut data Dinas Pertanian kabupaten Lumajang, data produktivitas pisang dapat dilihat pada **Tabel 1.1**

Tabel 1.1 Data Produktivitas pisang di Lumajang tahun 2017

| No | Kecamatan | Produktivitas Ku/Ha |
|-----|--------------|---------------------|
| 1. | Tempusari | 220,00 |
| 2. | Pronojiwo | 336,36 |
| 3. | Candipuro | 219,45 |
| 4. | Pasirian | 155,00 |
| 5. | Tempeh | 213,45 |
| 6. | Lumajang | 169,56 |
| 7. | Sumbersuko | 145,30 |
| 8. | Tekung | 120,00 |
| 9. | Kunir | 244,09 |
| 10. | Yosowilangun | 192,53 |
| 11. | Rowokangkung | 299,31 |
| 12. | Jatiroto | 226,32 |
| 13. | Randuagung | 246,83 |
| 14. | Sukodono | 288,28 |
| 15. | Padang | 200,11 |
| 16. | Pasrujambe | 187,50 |
| 17. | Senduro | 220,00 |
| 18. | Gucialit | 315,87 |
| 19. | Kedungjajang | 96,82 |
| 20. | Klakah | 186,03 |
| 21. | Ranuyoso | 202,39 |

Sumber : Data produktivitas pisang Dinas Pertanian Kabupaten Lumajang Tahun 2017

Keberadaan pisang yang sangat melimpah ruah pada akhirnya di ekspor ke berbagai kota di Jawa Timur salah satunya di Jember. Pisang yang di hasilkan biasanya dijadikan berbagai macam olahan, seperti keripik pisang, sale pisang dan lain-lain. Pisang memiliki kelemahan yaitu memiliki umur simpan yang rendah dan mudah rusak. Oleh karena itu dilakukan pengolahan dengan membuat inovasi produk Brownies kering dengan bahan baku Pisang Ambon.

Brownies merupakan makanan yang sangat populer dan digemari oleh masyarakat Indonesia khususnya kalangan anak-anak hingga dewasa. Brownies juga digolongkan sebagai produk *cake*, tetapi ada pula sebagian orang yang menggolongkannya ke dalam golongan kukis batang (*bar cookies*) karena memiliki tekstur permukaan yang kering. Produk ini tergolong dalam makanan yang mahal. Salah satu cara mengatasi kelemahan brownies ini yaitu dengan membuat inovasi baru dengan cara dilakukan pengeringan agar produk brownies menjadi tahan lama.

Dari data di atas di dapatkan suatu inovasi baru dari brownies yaitu brownies kering pisang. Pisang yang dipilih yaitu jenis pisang ambon karena pisang ambon memiliki kandungan zat gizi yang lengkap di bandingkan jenis pisang lainnya. Pisang ambon memiliki kandungan vitamin C, vitamin A dan vitamin B1 yang lebih tinggi di banding pisang jenis lainnya. Kandungan gizi brownies tiap 100 gram dapat dilihat pada **Tabel 1.1**

Tabel 1.1 Kandungan Gizi per 100 gram Brownies

| No | Unsur Gizi | Jumlah |
|----|-----------------|--------|
| 1. | Energy (kkal) | 434 |
| 2. | Karbohidrat (g) | 76,6 |
| 3. | Lemak (g) | 14 |
| 4. | Kalium (mg) | 219 |
| 5. | Natrium (mg) | 303 |

Sumber : Astawan (2009:53)

Brownies kering pisang ambon ini mempunyai keunggulan yaitu dapat bertahan lama berkisar 1-2 minggu. Daya simpan produk brownies ini telah di buktikan oleh pembuatan brownies panggang dari tepung talas (Anis Mulyati, 2015) dengan daya simpannya selama 1,5 bulan dan pembuatan brownies kering tape singkong (Adella, 2018) dengan daya tahan simpan nya selama 5 minggu. Keunggulan lainnya yaitu teksturnya yang sangat renyah dan rasa manis yang dihasilkan dari coklat dan pisang ambon serta harganya yang lebih murah dari harga di pasaran. Oleh karena itu dibuat produk dengan inovasi baru yaitu Brownies Kering Pisang Ambon.

12 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan brownies kering pisang ambon adalah :

1. Bagaimana teknik pembuatan Brownies Kering pisang ambon yang dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana analisa ekonomi produksi Brownies kering pisang ambon?

13 Tujuan

Adapun tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Memproduksi Brownies Kering pisang ambon yang baik dan dapat diterima oleh masyarakat.
2. Menghitung analisa biaya produksi Brownies Kering pisang ambon.

14 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari adanya kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Meningkatkan nilai guna Pisang Ambon yang jarang diolah menjadi makanan ringan.
2. Menambah pengetahuan tentang proses produksi dan pemasaran Brownies kering pisang ambon.