

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sale pisang merupakan makanan ringan tradisional yang memiliki banyak penggemar di kalangan masyarakat. Rasanya yang manis, gurih dengan tekstur yang unik, menjadikan daya tarik sendiri dari sale pisang. Hingga kini usaha sale pisang masih sangat besar peminatnya dari kalangan anak-anak maupun orang dewasa. Tingginya minat masyarakat akan olahan sale pisang membuat peluang bisnis sale pisang cukup menjanjikan untuk dijalankan.

Kabupaten Lumajang sendiri yang merupakan kota pisang, pemanfaatan buah pisang untuk dijadikan olahan makanan khususnya sale masih belum maksimal. Buah pisang yang sering dijadikan olahan sale adalah pisang ambon, selain pisang tersebut, masyarakat masih jarang untuk mengolahnya menjadi sale. Padahal masih banyak jenis pisang yang dapat diolah menjadi sale, salah satunya adalah pisang mas. Pisang mas memiliki aroma harum dan rasa yang manis sehingga cocok juga untuk dijadikan sale pisang, namun pengolahan pisang mas pasca panen masih terbilang jarang dilakukan. Karena masyarakat kebanyakan hanya mengkonsumsi pisang mas dalam keadaan buah segar, sehingga muncul permasalahan baru yaitu banyaknya pisang mas yang membusuk dikarenakan tidak adanya pengolahan pasca panen pada pisang mas.

Agar dapat mengurangi kerugian yang ditimbulkan dari banyaknya pembusukan pisang mas tersebut, perlu dilakukan pengolahan pasca panen pisang mas salah satunya dengan dijadikan sale pisang. Sale pisang dengan bahan baku pisang mas diharapkan juga dapat menambah nilai ekonomis dari pisang mas tersebut. Serta kebanyakan sale pisang yang beredar di masyarakat adalah sale pisang dengan rasa original tanpa ada penambahan rasa lain. Diperlukan adanya diversifikasi makanan dengan cara penambahan berbagai jenis rasa pada sale pisang, agar masyarakat tidak bosan dengan sale pisang di pasaran. Rasa yang ditambahkan adalah rasa yang akhir-akhir ini populer dikalangan anak-anak muda yaitu rasa *red velvet*, *green tea*, dan cokelat. Diharapkan bukan hanya orang

dewasa saja yang mengkonsumsinya tetapi anak-anak juga akan tertarik untuk mencobanya. Tentunya hal tersebut akan berdampak kepada kenaikan taraf ekonomi para petani pisang khususnya pisang mas di Kabupaten Lumajang. Oleh karena itu, diperlukan sebuah analisa untuk mengetahui kelayakan usaha tersebut, serta diperlukan juga perancangan bauran pemasaran dari sale pisang aneka rasa agar dapat diterima konsumen dan layak untuk diusahakan atau tidak.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi Sale Pisang Aneka Rasa?
2. Bagaimana analisis usaha Sale Pisang Aneka Rasa?
3. Bagaimana efektivitas saluran pemasaran pada usaha Sale Pisang Aneka Rasa?

1.3 Tujuan

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

1. Dapat melakukan proses produksi Sale Pisang Aneka Rasa.
2. Dapat melakukan analisis usaha Sale Pisang Aneka Rasa.
3. Dapat menentukan efektivitas saluran pemasaran pada usaha Sale Pisang Aneka Rasa.

1.4 Manfaat

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

1. Menambah wawasan dan pembelajaran untuk melatih jiwa wirausaha bagi mahasiswa yang ingin berwirausaha, terutama usaha sale pisang aneka rasa
2. Sebagai referensi tugas akhir mahasiswa Politeknik Negeri Jember.
3. Dapat dijadikan pembelajaran untuk mengembangkan inovasi dan kreatifitas produk sejenis di masa yang akan datang.