

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang merupakan tanaman yang berasal dari Asia Tenggara lalu meluas ke seluruh dunia, salah satunya Indonesia (Sunarjono, 2013). Buah pisang identik dengan warna kuning dan tekstur yang lembut. Pisang merupakan jenis buah yang digemari banyak masyarakat karena rasanya yang enak, banyak manfaatnya, mudah ditemukan, dan harga yang relatif murah. Buah pisang dapat dijadikan berbagai macam olahan mulai dari sale pisang, roti pisang, keripik pisang dan beberapa jenis olahan lain. Jenis buah pisang juga beragam ada pisang ambon, pisang mas, pisang gepok, pisang raja, pisang tanduk dan lain-lain. Pisang tanduk merupakan salah satu pisang yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan keripik pisang lapis coklat dan kacang.

Di Desa Serut Kecamatan Panti buah pisang mudah didapatkan karena banyak masyarakat yang memanfaatkan pekarangan rumahnya untuk budidaya pisang. Pada umumnya keripik pisang yang dijual di pasaran hanya keripik pisang original tanpa ada tambahan rasa. Hal ini membuka peluang usaha untuk membuat keripik pisang dengan tambahan rasa yaitu keripik pisang lapis coklat dan kacang. Tambahan rasa yang digunakan pada keripik pisang yaitu coklat dan kacang yang dibalurkan pada keripik pisang.

Keripik pisang lapis coklat dan kacang adalah camilan berbahan baku pisang mentah yang sudah tua kemudian diiris tipis menggunakan perajang keripik lalu digoreng yang kemudian dibalur coklat dan kacang. Keripik pisang lapis coklat dan kacang memiliki cita rasa manis, gurih dan renyah. Perpaduan rasa tersebut diperoleh dari keripik pisang yang renyah, adanya campuran coklat batangan yang manis dan tambahan kacang yang gurih. Rasa gurih kacang juga berguna untuk mengurangi rasa enek pada keripik yang disebabkan oleh coklat.

Usaha keripik pisang lapis coklat dan kacang diciptakan untuk menambah keragaman rasa keripik pisang. Coklat batangan yang sudah diberi tambahan susu dan gula memiliki cita rasa yang manis dimana rasa manis merupakan rasa yang dapat dinikmati semua kalangan dari anak-anak, remaja maupun dewasa.

Pembuatan keripik pisang sangat mudah dilakukan, dimana usaha ini sangat cocok untuk masyarakat yang sedang mencari peluang usaha.

Dalam mewujudkan usaha keripik pisang lapis coklat dan kacang perlu adanya analisis usaha yang dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui hasil *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan *Return On Investment* (ROI). Analisis usaha juga berguna untuk mengetahui layak atau tidaknya usaha untuk dijalankan. Untuk berjalannya usaha, pemasaran yang baik sangat diperlukan. Sebagai usaha baru pemasaran ditujukan untuk memperkenalkan suatu produk agar lebih dikenal oleh konsumen sasaran. Selain untuk dikenal masyarakat, pemasaran juga ditujukan untuk meningkatkan penjualan agar nantinya suatu usaha yang dirintis dapat semakin berkembang dan dapat menjangkau masyarakat lebih luas.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan dari latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat ditentukan rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses dalam produksi keripik pisang lapis coklat dan kacang di Desa Serut Kecamatan Panti Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha yang dilakukan pada produk keripik pisang lapis coklat dan kacang di Desa Serut Kecamatan Panti Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran keripik pisang lapis coklat dan kacang ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah yang diperoleh, maka tujuan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat melakukan proses produksi keripik pisang lapis coklat dan kacang di Desa Serut Kecamatan Panti Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis usaha keripik pisang lapis coklat dan kacang di Desa Serut Kecamatan Panti Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan pemasaran dalam usaha produk keripik pisang lapis coklat dan kacang.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dalam pelaksanaan tugas akhir ini sebagai berikut :

1. Bagi penulis, menambah pengetahuan tentang produksi, analisis, dan pemasaran keripik pisang lapis coklat dan kacang.
2. Bagi lingkungan, bisa memotivasi mahasiswa dan masyarakat agar dapat menciptakan inovasi terhadap produk untuk dijadikan ide usaha.
3. Bagi akademik, dapat dijadikan sebagai referensi dalam melakukan penulisan tugas akhir mahasiswa Politeknik Negeri Jember.