

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Camilan atau kue di Indonesia saat ini sudah menjadi kebutuhan dan salah satu makanan yang banyak dicari masyarakat. Banyaknya masyarakat yang menyukai camilan atau kue sebagai makanan pendamping makanan pokok. Permintaan pasar pada camilan atau kue terus meningkat dari berbagai kalangan, mulai dari anak-anak, remaja, dewasa, hingga orang tua. Seiring meningkatnya permintaan, hal ini menyebabkan banyaknya pelaku usaha yang memanfaatkan hal tersebut dengan membuka usaha bisnis camilan. Hal tersebut juga mendorong pelaku usaha untuk melakukan inovasi pada produknya. Tujuan dari inovasi produk untuk memenuhi kebutuhan pasar dan sebagai keunggulan bersaing dengan produk lainnya (Tabriiza et al., 2020). Berbagai macam camilan atau kue yang dijual memiliki ciri khas masing-masing, seperti penggantian bahan dasar pembuatan camilan atau kue. Peluang usaha pembuatan produk berbahan dasar pisang sangat terbuka lebar dan menjanjikan untuk pelaku usaha. Hal ini disebabkan produk olahan pisang banyak digemari masyarakat. Pemanfaatan pisang sebagai bahan dasar pembuatan camilan atau kue merupakan salah satu cara meningkatkan nilai ekonomi dari pisang yang saat ini harga jual pisang dipasaran masih rendah. Beberapa daerah di Jawa Timur merupakan sentra penghasil pisang.

Kabupaten Banyuwangi merupakan salah satu sentra pertanian di Provinsi Jawa Timur dan nasional. Salah satunya komoditas buah, beberapa produk telah mampu menembus pasar nasional seperti alpukat, buah naga, durian, jeruk siam, pepaya, semangka dan pisang (Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Provinsi Jawa Timur, 2013). Produktivitas pisang pada tahun 2020 di Kabupaten Banyuwangi sebesar 70,053.75 ton. (Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Banyuwangi, 2020)

Pisang merupakan tanaman buah-buahan yang memiliki bentuk yang lonjong, berwarna kuning, bertekstur lembut dan memiliki rasa manis sedikit asam. Pisang merupakan tanaman yang banyak diminati masyarakat untuk dikonsumsi secara langsung maupun diolah terlebih dahulu. Hal tersebut mendorong petani untuk

melakukan budidaya pisang terlebih proses perawatan tanaman pisang mudah dan tidak memerlukan perlakuan khusus dalam membudidayakan. Selain itu pisang merupakan tanaman yang dapat berbuah sepanjang tahun, sehingga memungkinkan persediaan pisang melimpah.

Pisang memiliki banyak peminat, namun harga pisang dipasaran masih cenderung rendah. Oleh karena itu masyarakat atau pelaku usaha didorong supaya berinovasi untuk meningkatkan nilai jual dari pisang. Pisang dapat dijadikan berbagai olahan mulai dari keripik, gorengan, campuran kue basah, selai dan masih banyak lagi. Salah satu inovasi produk olahan berbahan dasar pisang adalah pisang rambutan.

Pisang rambutan merupakan inovasi dari makanan dimsum rambutan yang berbahan dasar daging didalamnya, dimsum rambutan pada umumnya memiliki rasa yang gurih. Dimsum rambutan merupakan camilan yang terbuat dari adonan berbahan cincangan ayam dan udang, tepung terigu, telur, dan campuran lainnya. Seiring berkembangnya inovasi berbagai produk, dimsum rambutan di inovasi menjadi camilan manis yang berbahan dasar pisang dan coklat sebagai isian di dalamnya. Hal ini dikarenakan banyaknya peminat makanan manis pada saat ini. Karena pisang adalah buah yang mudah diolah dan persediaannya banyak.

Pisang rambutan merupakan cemilan berbahan pisang dan tepung yang didalamnya terdapat isi coklat dan di bagian luar dibaluri dengan potongan kulit pangsit. Pisang rambutan memiliki tekstur yang renyah dibagian luar dan bagian dalam lembut dan memiliki rasa yang manis.

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana proses pembuatan Pisang Rambutan Isi Cokelat di Desa Sarimulyo Kecamatan Cluring Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha Pisang Rambutan Isi Cokelat di Desa Sarimulyo Kecamatan Cluring Kabupaten Banyuwangi?

3. Bagaimana proses pemasaran Pisang Rambutan Isi Cokelat di Desa Sarimulyo Kecamatan Cluring Kabupaten Banyuwangi?

### **1.3 Tujuan**

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

1. Dapat melakukan proses pembuatan Pisang Rambutan Isi Cokelat di Desa Sarimulyo Kecamatan Cluring Kabupaten Banyuwangi
2. Dapat melakukan analisis kelayakan usaha Pisang Rambutan Isi Cokelat di Desa Sarimulyo Kecamatan Cluring Kabupaten Banyuwangi
3. Dapat memasarkan pisang rambutan isi cokelat di Desa Sarimulyo Kecamatan Cluring Kabupaten Banyuwangi

### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan tugas akhir yang telah diuraikan, adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah:

1. Sebagai upaya meningkatkan nilai ekonomis pisang untuk membuka peluang usaha baru
2. Dapat memberikan bekal berwirausaha bagi mahasiswa sehingga dapat menciptakan lapangan pekerjaan sendiri
3. Dapat memperkenalkan produk pisang rambutan isi cokelat di masyarakat
4. Dapat dijadikan acuan untuk berwirausaha bagi masyarakat