

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jajanan atau yang biasa disebut dengan cemilan merupakan makanan ringan untuk menghilangkan rasa lapar untuk sementara waktu. Saat ini cemilan sangat populer baik dikalangan anak kecil, dewasa maupun di kalangan orang dewasa. Cemilan banyak di temukan di berbagai acara, baik di acara resmi maupun tidak resmi, cemilan dapat digunakan sebagai teman saat senggang, terdapat berbagai macam cemilan, yang mana setiap cemilan memiliki komposisi dan pembuatannya dengan berbagai cara.

Buah pisang merupakan salah satu buah yang kaya akan manfaat, memiliki kandungan gizi yang baik, dan merupakan sumber energi yang cukup tinggi. Effendi. M.Y (2009), menyatakan bahwa pisang ambon memiliki banyak kandungan gizi seperti karbohidrat, vitamin dan mineral. Pisang ambon kaya mineral seperti kalium, magnesium, fosfor, besi dan kalsium. Pisang ambon juga mengandung vitamin yaitu vitamin C, B kompleks, B6 dan serotonin yang aktif sebagai neurotransmitter dalam kelancaran fungsi otak. Buah pisang dapat diolah menjadi berbagai macam variasi cemilan, seperti pisang rebus, pisang goreng, kolak pisang, kripik pisang, dan olahan lainnya.

Brownies adalah salah satu jajanan basah yang cukup banyak di gemari di berbagai kalangan, brownies memiliki warna coklat kehitaman serta memiliki rasa manis, dan memiliki tekstur yang lembut dan padat. Brownies dibagi menjadi dua macam, yaitu brownies kukus dan brownies panggang. Brownies kukus memiliki tekstur yang lebih tulen di bandingkan brownies panggang, dan juga memiliki aroma yang cenderung lebih kuat

Usaha brownies pisang dengan *topping* keju ini di harapkan memiliki prospek yang baik kedepannya, karena pada umumnya brownies yang beredar luas di pasaran yakni brownies dengan rasa coklat, *greentea*, pandan, dan lain sebagainya. Sehingga brownies dengan rasa buah pisang dapat tergolong variasi baru. Pemilihan produk brownies pisang dengan *topping* keju ini dapat menjadi peluang usaha yang mampu meningkatkan pendapatan serta nilai tambah pada

buah pisang. Sehingga usaha ini memiliki peluang yang cukup besar untuk dapat berkembang seiring berjalannya waktu.

Diciptakannya usaha ini untuk mendapatkan keuntungan dan dapat menciptakan lapangan pekerjaan, serta dapat memenuhi kebutuhan konsumen. Untuk mengetahui besarnya manfaat, prospek, dan peluang yang dapat di ciptakan oleh usaha ini, maka di perlukan adanya analisis usaha, seperti: *Break Event Point* (BEP), *Return on Investment* (ROI), dan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), agar dapat diketahui apakah usaha ini layak atau tidak untuk diusahakan. Selain itu, juga diperlukan adanya bauran pemasaran dengan tujuan agar produk brownies pisang dengan *topping* keju dapat diterima oleh masyarakat, bauran pemasaran yang digunakan yakni produk (*product*), harga (*price*), tempat (*place*), dan promosi (*promotion*).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan diatas, maka dapat diperoleh rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi brownies pisang dengan *topping* keju di Kelurahan Summersari Kecamatan Summersari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha brownies pisang dengan *topping* keju di Kelurahan Summersari Kecamatan Summersari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana bauran pemasaran usaha brownies pisang dengan *topping* keju?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari tugas akhir ini adalah :

1. Dapat melakukan proses produksi brownies pisang dengan *topping* keju di Kelurahan Summersari Kecamatan Summersari Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis usaha brownies pisang dengan *topping* keju di Kelurahan Summersari Kecamatan Summersari Kabupaten Jember.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran produk brownies pisang dengan *topping* keju.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari tugas akhir ini adalah :

1. Menambah pengalaman dan pengetahuan tentang usaha brownies pisang dengan *topping* keju.
2. Memberikan wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan.
3. Dapat digunakan sebagai referensi mahasiswa yang ingin mengembangkan bakat serta meningkatkan jiwa kewirausahaan.
4. Dapat menjadi sumber literatur bagi tugas akhir mahasiswa selanjutnya.