

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue kering adalah kue yang terbuat dari tepung terigu dan beberapa campuran bahan pendukung lainnya. Proses pembuatan kue kering ini dikeringkan dengan cara dioven. Saat ini kue kering biasanya disajikan untuk menyambut tamu atau keluarga yang datang ke rumah dan hari-hari besar seperti hari raya idul fitri. Macam-macam kue kering yang disajikan pada saat menyambut tamu yaitu seperti kue putri salju, kue kacang tanah dan kue semprit. (Muntuuntu, dkk, 2019).

Pisang adalah buah yang mengandung banyak vitamin dan dikonsumsi masyarakat dalam kondisi segar. Pisang terdiri dari berbagai macam varietas, salah satu varietas pisang yang diunggulkan dan digemari masyarakat dunia adalah pisang raja. Pisang dapat dijadikan berbagai olahan seperti pisang *nugget*, pisang goreng, nagasari, sale pisang dan masih banyak lagi olahan pisang lainnya. Salah satu olahan pisang yang saat ini digemari oleh masyarakat adalah selai pisang (Cahyono, 2016).

Selai pisang merupakan produk olahan makanan semi padat atau kental seperti gel yang dibuat dari bubur buah pisang. Selai pisang biasanya dimanfaatkan untuk bahan isi atau olesan roti dan hiasan pada pembuatan kue-kue. Selai pisang mempunyai potensi untuk dikembangkan karena dapat diolah menggunakan teknologi yang sederhana dengan bahan baku yang cukup murah dan mudah untuk didapatkan (Serang, 2019).

Usaha kue kering jumbo selai pisang adalah inovasi usaha dengan meningkatkan suatu nilai ekonomis buah pisang yang diolah menjadi selai pisang. Proses pembuatan kue kering ini dapat lebih menghemat waktu karena ukuran kue nastar ini dibuat dengan ukuran yang besar. Inovasi usaha ini juga dapat memudahkan masyarakat dalam megkonsumsi kue kering, karena ukuran kue kering yang cukup besar dapat membuat masyarakat lebih puas dengan hanya memakan 1 buah kue kering.

1.2 Rumusan masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan kue kering jumbo selai pisang di kelurahan Sumpersari kecamatan Sumpersari kabupaten Jember ?
2. Bagaimana analisis usaha pembuatan kue kering jumbo selai pisang ?
3. Bagaimana proses pemasaran usaha kue kering jumbo selai pisang ?

1.3 Tujuan

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

1. Dapat melakukan proses pembuatan kue kering jumbo selai pisang di kelurahan Sumpersari kecamatan Sumpersari kabupaten Jember.
2. Mampu menganalisis usaha kue kering jumbo selai pisang
3. Dapat melakukan kegiatan pemasaran usaha kue kering jumbo selai pisang

1.4 Manfaat

Manfaat dari kegiatan tugas akhir ini yaitu:

1. Meningkatkan daya tarik, kepuasan konsumen, dan nilai ekonomis buah pisang.
2. Memberikan bekal untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang inovasi kue kering dan olahan buah pisang yaitu selai pisang.