

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Jumlah penduduk di Indonesia setiap tahunnya semakin bertambah. Oleh karena itu pertambahan penduduk di Indonesia berpengaruh besar terhadap ekonomi suatu masyarakat. Pertambahan penduduk juga akan menambah jumlah pengangguran yang ada di Indonesia. Oleh karena itu di butuhkan suatu inovasi yang dapat membuka sebuah lapangan kerja yang bisa membantu perekonomian suatu masyarakat. Dengan adanya inovasi dapat membantu mengurangi jumlah pengangguran yang ada di Indonesia saat ini. Salah satu inovasi yang dapat dilakukan yaitu melalui pemanfaatan bahan lokal yang diolah menjadi produk seperti camilan berupa keripik. Bonggol pisang merupakan jenis umbi-umbian yang tumbuh di dalam tanah dan memiliki bentuk bulat dan berdiameter relatif lebih besar. Di manfaatkan sebagai bahan baku dari suatu produk seperti keripik.

Keripik merupakan sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng kedalam minyak nabati untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung yang dicampur dengan bumbu rempah tertentu. Keripik dapat berasa dominan asin, pedas, manis, asam, gurih atau paduan dari kesemuanya (Oktaningrum,2013).

Bonggol pisang adalah bagian bawah dari pohon pisang dimana berupa umbi yang relatif cukup besar dan dapat diolah menjadi sebuah olahan yang mempunyai nilai ekonomis yang relatif tinggi asalkan di kelola dan diolah dengan cara yang baik dan benar. Bonggol pisang adalah bagian bawah batang pisang yang mengembung seperti umbi. (Suyanti&Supriyadi.2008) bonggol pisang merupakan tanaman berupa umbi batang (batang aslinya).

Semua bagian tanaman pisang mulai dari akar sampai daun memiliki banyak manfaat, terutama yang banyak dikonsumsi masyarakat adalah buahnya bagian tanaman pisang yang lain, yaitu jantung, batang, kulit buah, dan bonggol pisang jarang dimanfaatkan dan dibuang begitu saja menjadi limbah pisang.

Inovasi ini dilakukan juga untuk meningkatkan nilai penjualan pada olahan keripik bonggol pisang inovasi olahan keripik yang berbahan dasar bonggol pisang tersebut. Keripik bonggol ini berbentuk persegi dan dengan mempunyai ciri khas akan rasa yang telah dicampur dengan tepung dan racikan bumbu rempah yang telah disiapkan. Dengan adanya inovasi ini dapat meningkatkan nilai jual dan membuat inovasi terhadap produk yang sudah dikenal masyarakat pada umumnya. Harga keripik bonggol pisang yang ada dipasaran juga mungkin masih tinggi, namun produk keripik bonggol pisang ini memiliki harga yang terjangkau, oleh karena itu untuk mengetahui kelayakan usaha ini maka diperlukan analisis usaha yang digunakan sebagai bahan pertimbangan seperti: *Break Event Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI), dan analisis *R/C Ratio*.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan uraian di atas, maka dapat dirumuskan dalam rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi keripik bonggol pisang di Desa Pancoran Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana kelayakan usaha keripik bonggol pisang di Desa Pancoran Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso?
3. Bagaimana bauran pemasaran produk keripik bonggol pisang?

## **1.3 Tujuan**

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

1. Untuk melaksanakan proses produksi keripik bonggol pisang di Desa Pancoran Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.
2. Untuk menganalisis kelayakan usaha keripik bonggol pisang di Desa Pancoran Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.
3. Untuk melaksanakan strategi bauran pemasaran produk keripik bonggol pisang.

#### **1.4 Manfaat**

Manfaat yang diharapkan dalam pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat meningkatkan wawasan dan kemampuan dalam berwirausaha bagi pembaca/mahasiswa.
2. Dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang produk olahan keripik bonggol pisang.
3. Dapat memberikan inovasi baru serta pengembangan produk bagi usaha-usaha dalam bidang pangan dengan memanfaatkan sumberdaya yang sudah ada.