

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang merupakan salah satu komoditas buah tropis yang sangat populer dan cukup berpotensi di Indonesia khususnya di Kabupaten Bondowoso Jawa Timur. Produksi buah pisang rata-rata 63.166 ton per tahun (Anonim, 2010). Sebagai komoditi hasil pertanian, buah pisang merupakan buah yang sangat digemari masyarakat. Hal ini disebabkan karena pisang merupakan tanaman yang mudah ditanam, cepat tumbuh, cepat berkembang biak, rasanya enak, dan juga kandungan gizi serta kaya akan manfaatnya.

Salah satu pisang yang sering digunakan dalam industri pangan yaitu pisang kepok (*musa paradisiaca L*). Pisang kepok memiliki buah yang sedikit pipih dan kulit yang tebal, jika sudah matang warna kulitnya kuning. Pisang kepok memiliki banyak jenis, namun yang lebih dikenal adalah pisang kepok putih dan pisang kepok kuning. Warna buahnya sesuai dengan nama jenis pisangnya, yaitu putih dan kuning. Pisang kepok kuning memiliki rasa yang lebih enak, sehingga lebih disukai masyarakat (Prabawati, 2008). Pisang kepok banyak diolah oleh sebagian masyarakat untuk dijadikan berbagai macam olahan makanan seperti kripik, gorengan, dan sebagainya (Rofikah, 2013).

Pada perkembangan saat ini pisang kepok dapat diolah menjadi bolen pisang. Bolen adalah kue pastry yang diisi oleh pisang dan juga dilengkapi dengan sepotong keju dan coklat. Kue ini sangat terkenal dibandung, bahkan sudah menjadi oleh-oleh wajib bagi para pendatang baik wisatawan domestik atau bahkan turis mancanegara. Bolen pisang pada umumnya hanya diisi dengan isian pisang saja tanpa ada variasi baru, maka perlu adanya diversifikasi produk pangan dengan menambahkan varian rasa pada isian bolen untuk meningkatkan minat konsumen terhadap bolen pisang.

Dilihat dari hasil analisis SWOT yang telah dilakukan, masyarakat banyak yang tertarik untuk mengkonsumsi bolen aneka rasa karena memiliki tekstur yang renyah dan berbagai varian rasa seperti kurma, pisang oreo, pisang beng-beng

dan kacang hijau. Sehingga meningkatkan minat masyarakat untuk membeli dan mencoba produk dengan inovasi rasa terbaru ini. Selain itu dibutuhkan proses pemasaran yang baik mengingat produk Bolen Aneka Rasa merupakan produk baru di Kabupaten bondowoso masih tidak ada yang memproduksi bolen pisang dengan varian rasa. Oleh karena itu perlu dilakukan analisa produk dan kelayakan.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan bolen aneka rasa sebagai berikut:

- a. Bagaimana proses pembuatan bolen aneka rasa?
- b. Bagaimana cara memasarkan produk bolen aneka rasa yang dapat diterima konsumen?
- c. Bagaimana cara menghitung analisa usaha pada proses produksi bolen aneka rasa?

1.3 Tujuan Proyek Usaha Mandiri

Adapun tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

- a. Mampu memproduksi bolen aneka rasa.
- b. Mampu memasarkan produk bolen neka rasa diberbagai media sosial maupun secara langsung.
- c. Mampu menghitung analisa usaha pada poses produksi bolen aneka rasa.

1.4 Manfaat Proyek Usaha Mandiri

Diharapkan hasil penelitian ini bisa bermanfaat bagi penulis, pembaca, dan orang lain yang bergerak dalam bidang kuliner yang dapat meningkatkan nilai tambah dalam mengolah bolen pisang dengan varian rasa. Serta menambah wawasan penulis dalam memproduksi bolen aneka rasa sebagai bahan pembelajaran dari pengalaman selama penulis penelitian sehingga mendapatkan produk yang dapat diterima oleh masyarakat luas.