

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Buah pisang merupakan buah yang sangat digemari masyarakat. Hal ini disebabkan karena pohon pisang merupakan tanaman yang mudah ditanam dan sangat cepat mengalami perkembangbiakan hanya membutuhkan waktu sekitar 10 sampai 12 bulan. Selain itu, pisang dapat tumbuh dimana saja baik sebagai tanaman sela maupun sebagai batas pagar sekitar rumah. Pisang memiliki rasa yang enak dan juga memiliki kandungan gizi serta manfaatnya. Selain memberikan kontribusi gizi tinggi, buah pisang juga menyediakan bahan cadangan energi dengan cepat apabila dibutuhkan, termasuk ketika otak mengalami kelelahan. Menurut Badan Pusat Statistik Jawa Timur pada tahun 2018 mencapai 272.957 kw di wilayah kabupaten Bondowoso (BPS,2019).

Salah satu jenis pisang yang sering digunakan dalam industri pangan yaitu pisang raja, pisang raja dapat diolah menjadi tepung pisang, dimana pembuatan tepung ini merupakan suatu usaha guna memperpanjang umur simpan dari buah pisang tanpa mengurangi nilai gizi dari pisang tersebut. Selain itu, juga untuk mempermudah dan memperluas pengembangan pemanfaatan pisang seperti untuk diolah menjadi *Brownies* Kering Pisang.

Sebagai komoditi hasil pertanian, buah pisang merupakan produk yang bersifat mudah rusak sehingga diperlukan adanya penanganan lanjut agar pisang dapat disimpan lebih lama lagi. Salah satu jenis pisang yang sering digunakan dalam industri pangan yaitu pisang raja, pisang raja dapat diolah menjadi tepung pisang, dimana pembuatan tepung ini merupakan usaha untuk memperpanjang daya simpan tanpa mengurangi nilai gizi dari pisang tersebut. Selain itu, juga untuk mempermudah dan memperluas pengembangan pemanfaatan pisang seperti untuk diolah menjadi *Brownies* Kering Pisang.

Brownies adalah jenis cake yang bertekstur sedikit keras dan tidak mengembang namun, bagian dalam brownies lebih moist (Lembab), memiliki rasa

manis dan aroma khas coklat, pada proses pembuatan brownies bahan yang digunakan adalah coklat, gula pasir, tepung terigu, telur, baking powder. Dalam penelitian ini bahan yang digunakan adalah tepung pisang sebagai bahan utama.

Brownies kering pisang merupakan salah satu produk olahan cake kering yang berbahan baku gula pasir, telur, baking powder, coklat batang, tepung terigu sebagai bahan utama dan tepung pisang sebagai tambahan yang digunakan dalam proses pembuatan brownies kering pisang. *Brownies* kering pisang diolah tanpa menggunakan tambahan bahan pewarna, pemanis, pengawet sintetis dan tetap mempertahankan kualitas rasa *brownies* yang khas pada umumnya, serta warna yang khas dari coklat batang.

1.2 Rumusan masalah

Dari uraian diatas ada beberapa rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan *Brownies* kering pisang?
2. Bagaimana cara memasarkan produk *Brownies* kering pisang agar mempermudah konsumen mendapatkannya?
3. Bagaimana menghitung analisa ekonomi proses produksi *Brownies* kering pisang?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mampu memproduksi produk *Brownies* kering pisang.
2. Memasarkan produk *Brownies* kering pisang.
3. Menghitung analisa biaya produksi *Brownies* kering pisang.

1.4 Manfaat

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Menambahkan wawasan kepada pihak pembaca dan penulis.
2. Diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis pada *Brownies* kering pisang.
3. Sebagai salah satu contoh produk untuk berinovasi serta dapat dijadikan peluang usaha dalam skala besar maupun industri rumahan.