

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang (*Musa paradisiaca L*) adalah salah satu buah yang digemari oleh sebagian besar penduduk dunia. Rasanya enak, kandungan gizinya tinggi, mudah didapat, dan harganya relatif murah (Suyanti dan Ahmad, 2000). Jenis pisang banyak sekali antara lain pisang kepok, pisang ambon, pisang raja, pisang kapas, pisang susu dan masih banyak jenis pisang lainnya tetapi jenis pisang yang biasa digunakan oleh para pedagang pisang goreng, molen goreng dan para pengusaha makanan produk inovasi yang menggunakan buah pisang sebagai bahan baku pada umumnya adalah pisang raja, pisang kepok, dan pisang ambon.

Pisang kepok merupakan buah yang memiliki bentuk yang sedikit pipih dan kulit yang tebal, jika sudah matang warna kulit buahnya akan menjadi 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 dkk, 2008).

Pisang kepok memiliki rasa yang sangat khas ketika sudah matang, akan tetapi pisang kepok kuning ini akan lebih praktis dan tepat apabila diolah menjadi suatu bentuk produk olahan, selain didukung oleh potensi wilayah dalam ketersediannya pisang kepok ini juga didukung oleh adanya proses inovasi produk yang sederhana akan tetapi berpotensi untuk dijadikan sebagai simulasi oleh seorang wirausaha awal.

Bola-bola pisang merupakan salah satu camilan hasil olahan pisang yang diolah menjadi suatu produk yang sederhana, praktis dan ekonomis. Bahan pokok yang digunakan yaitu komoditas buah pisang varietas pisang kepok, karena pisang kepok memiliki bentuk tekstur daging buah yang sangat baik untuk dijadikan sebagai olahan produk bola-bola pisang, pisang kepok juga merupakan salah satu buah pisang yang enak dimakan setelah diolah terlebih dahulu.

Bola-bola pisang krispi rasa coklat dapat dikatakan sebagai produk hasil pengembangan inovasi pembuatan pisang yang berbahan utama pisang dengan

kombinasi rasa coklat didalam bola-bola pisang tersebut dan memiliki tekstur luar dalam bentuk krispi. Bola-bola pisang krispi ini adalah camilan yang memiliki rasa manis dan terdapat perpaduan kombinasi dua rasa, yaitu rasa khas pisang kepok itu sendiri dan rasa coklat yang dijadikan sebagai rasa penunjang dalam produk bola-bola pisang krispi tersebut. Karena perpaduan kombinasi dua rasa dalam camilan ini maka dapat dijadikan sebagai bentuk inovasi produk baru pada olahan komoditas buah pisang varietas pisang kepok.

Adanya potensi wilayah yang mendukung proses pengolahan pisang kepok tersebut dapat dijadikan sebagai inovasi produk bola-bola pisang krispi rasa coklat yang merupakan bentuk inovasi produk baru dan berorientasi pada penyebarluasan sistem pemasaran di kalangan masyarakat terutama di daerah Kelurahan Tegalgede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.

Inovasi produk baru ini akan menjadi pendukung dalam pengembangan usaha awal yang dilakukan oleh wirausaha pemula. Dengan demikian pemanfaatan potensi wilayah dalam menghasilkan suatu komoditas dapat dimanfaatkan dengan maksimal dalam bentuk diversifikasi pangan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, dapat dirumuskan beberapa permasalahan antara lain :

1. Bagaimana proses pembuatan produk “Bola-bola Pisang Krispi Rasa Cokelat”?
2. Bagaimana analisis usaha dan kelayakan serta keberlanjutan produk “Bola-bola Pisang Krispi Rasa Cokelat” di Kelurahan Tegalgede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana saluran pemasaran yang tepat pada pemasaran produk “Bola-bola Pisang Krispi Rasa Cokelat” di Kelurahan Tegalgede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui dan melaksanakan proses pembuatan “Bola-bola Pisang Krispi Rasa Cokelat”
2. Menghitung keuntungan, kelayakan usaha dan keberlanjutan usaha “Bola-bola Pisang Krispi Rasa Cokelat” di Kelurahan Tegalgede Kecamatan Summersari Kabupaten Jember
3. Memilih dan melaksanakan saluran pemasaran yang tepat pada produk “Bola-bola Pisang Krispi Rasa Cokelat” di Kelurahan Tegalgede Kecamatan Summersari Kabupaten Jember

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan diatas maka manfaat yang diharapkan dari tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat menambah pengetahuan tentang pengolahan inovasi produk “Bola-bola Pisang Krispi Rasa Cokelat” dengan memanfaatkan potensi komoditas di daerah Tegalgede, Summersari, Kabupaten Jember
2. Memberikan wawasan kepada mahasiswa mengenai pandangan dalam berwirausaha.
3. Dapat dijadikan sebagai bahan acuan dalam meningkatkan dan mengembangkan jiwa kewirausahaan.