

BAB 1. PENDAHULUAN

BAB 1. PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Pisang merupakan tanaman yang berasal dari Asia Tenggara lalu meluas ke seluruh dunia, salah satunya Indonesia (Sunarjono, 2013). Buah pisang identik dengan warna kuning dan tekstur yang lembut. Pisang merupakan jenis buah yang digemari banyak masyarakat karena rasanya yang enak, banyak manfaatnya, mudah ditemukan, dan harga yang relatif murah.

Menurut Kurniawan (2016) pisang adalah nama umum yang diberikan pada tumbuhan tema raksasa berdaun besar memanjang dari suku *Musaceae*. Tanaman pisang ini juga merupakan salah satu jenis tanaman yang dapat dibudidayakan dengan baik pada iklim tropis maupun sub tropis. Ada dua jenis tanaman pisang yaitu tanaman pisang komersial dan tanaman pisang yang dapat dibudidayakan.

Buah pisang dapat dijadikan berbagai macam olahan mulai dari sale pisang, roti pisang, keripik pisang dan beberapa jenis olahan lain. Jenis pisang juga beragam ada pisang ambon, pisang mas, pisang kepok, pisang raja, pisang tanduk dan lain-lain. Pisang kepok merupakan salah satu pisang yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan stik.

Stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka atau tepung sagu, dan telur, yang berbentuk pipih panjang dan cara penyelesaiannya dengan cara digoreng, mempunyai rasa gurih serta bertekstur renyah sehingga banyak disukai masyarakat. Stik tergolong dalam makanan ringan (*snack*) yaitu makanan yang dikonsumsi di antara waktu makan maupun pada saat santai, yang dibuat dengan berbagai bentuk. Stik merupakan kata serapan dari bahasa Inggris yakni *stick* yang artinya tongkat atau sesuatu yang berbentuk seperti batang (Pratiwi, 2013).

Stik pisang karamel merupakan stik yang berbahan dasar pisang kepok, kulit lumpia, coklat dan karamel dari gula. Dengan komposisi tersebut stik ini memiliki citarasa unik perpaduan antara rasa manis, gurih sekaligus renyah. Ciri khas ini

diharapkan dapat menarik minat konsumen dari semua kalangan dari berbagai usia dan tingkatan sosial.

Agar usaha stik pisang karamel berkelanjutan, maka pemasaran yang baik sangat diperlukan. Sebagai usaha baru pemasaran stik ini ditujukan untuk memperkenalkan suatu produk agar lebih dikenal oleh masyarakat. Selain untuk dikenal masyarakat, pemasaran juga ditujukan untuk meningkatkan penjualan agar nantinya suatu usaha yang dirintis dapat semakin berkembang dan dapat memenuhi kebutuhan konsumen.

Sama halnya dengan pemasaran, analisis usaha bagi usaha baru juga sangat diperlukan. Analisis usaha produk stik pisang karamel bertujuan untuk mengetahui berapa modal awal, berapa produk yang dihasilkan dan berapa nilai jual serta keuntungan yang didapatkan. Berdasarkan analisis usaha dapat diketahui apakah usaha layak atau tidak untuk dijalankan. Beberapa metode analisis yang sering digunakan antara lain BEP, R/C Ratio dan ROI.

1.1 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana produksi stik pisang karamel di Desa Lojejer Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana analisis usaha stik pisang karamel di Desa Lojejer Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana pemasaran stik pisang karamel ?

1.2 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah yang telah dibuat, maka tujuan Tugas Akhir yang berjudul “Analisis Usaha Stik Pisang Karamel di Desa Lojejer Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember” adalah :

1. Dapat melaksanakan proses produksi stik pisang karamel di Desa Lojejer Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis stik pisang karamel di Desa Lojejer Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan pemasaran stik pisang karamel.

1.3 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat tugas akhir yang berjudul Analisis Usaha Stik Pisang Karamel di Desa Lojejer Kecamatan Lojejer Kabupaten Jember adalah :

1. Memberi wawasan bagi mahasiswa bagi berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja baru .
2. Meningkatkan kreatifitas dan inovatif mahasiswa untuk meraih peluang usaha.
3. Memperkenalkan produk Stik Pisang Karamel di masyarakat.