

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jember menjadi daerah yang memiliki peluang industri agraris cukup tinggi, dilihat dari kondisi geografis Kabupaten Jember yang memiliki komoditi perkebunan dan pertanian yang secara keseluruhan dinyatakan sangat subur, karena semua jenis tumbuhan yang mendominasi di wilayah ini dapat tumbuh dengan baik. Bahkan pemerintahan Kabupaten Jember (Pemkab) optimis untuk bisa mengeksport buah lokal. Hasil dari data Badan Pusat Statistika pada tahun 2020 mengenai produktivitas buah-buahan dan sayuran menurut jenis tanamannya, ada 3 (tiga) buah-buahan dengan hasil produktivitas yang tinggi yaitu, jeruk dengan jumlah 2.221.147, pisang dengan jumlah 1.837.151, dan pepaya dengan jumlah produksi 950.565.

Dari hasil data Badan Pusat Statistik (BPS), bisa terlihat bahwa pisang menjadi salah satu buah yang memiliki hasil produktivitas dengan jumlah yang tinggi. Setiap daerah di Kabupaten Jember memiliki hasil produksi buah pisang yang beragam, salah satunya adalah di Kecamatan Sumbersari pada tahun 2019 dari data Dinas Tanaman Pangan, Kecamatan Sumbersari mampu menghasilkan buah pisang sebanyak 1.434 pisang. Potensi inilah yang menjadi ketertarikan dalam analisis usaha dari bahan olahan pisang untuk dijadikan peluang berwirausaha.

Buah pisang memiliki manfaat atau kandungan yang baik bagi tubuh, karena buah pisang memiliki beberapa energi seperti 23 gram karbohidrat, 1,2 gram protein, dan 0,2 gram lemak dari setiap 100 gram pisang (Mulyanti, 2005). Selain dari kandungan yang tersedia, buah pisang juga memiliki magnesium, besi fosfor, kalium juga kalsium sebagai mineral, vitamin C yang mengandung serotonin yang nantinya akan membantu dalam kecerdasan otak (Suyanti dan Supriyadi, 2008). Pemanfaatan pisang selama ini sangat banyak jenisnya, baik itu sebagai bahan utama atau menjadi sebuah topping dalam makanan. Contohnya seperti bolu pisang, dadar gulung pisang, keripik pisang rasa, *craps* pisang, *brownies* pisang dan lainnya.

Sebagai tambahan untuk membuat rasa dari pisang menjadi lebih berbeda, yaitu dipadukan dengan *brownies* yang merupakan makanan populer dan banyak digemari oleh masyarakat dengan semua kalangan usia, *brownies* yang memiliki rasa khas dan mempunyai rasa yang kebanyakan orang menyukainya. *Brownies* juga terhitung sebagai makanan yang mahal, karena baik dari segi bahan dan rasa memiliki harga atau nilai yang cukup tinggi. Adapun salah satu cara untuk mengatasi kelemahan dari *brownies* ini adalah dengan membuat inovasi menjadi sebuah keripik *brownies* tanpa merubah atau menghilangkan cita rasa asli dari kue *brownies* itu sendiri.

Keripik *brownies* pisang ini mempunyai pangsa pasar yang relatif luas, karena keripik *brownies* pisang ini tergolong produk baru. Dari kue *brownies* nya yang dikenal sebagai kue basah diolah menjadi keripik tanpa minyak menjadi salah satu inovasi yang perlu dicoba dan dikelola menjadi sebuah usaha dengan orientasi untuk meningkatkan pendapatan dan nilai ekonomis dari keripik pisang pada umumnya, dan kini perpaduan antara keripik, pisang, dan *brownies* di *mix* menjadi sebuah produk keripik *brownies* pisang.

Usaha keripik *brownies* pisang ini dengan nama merek produk *Brownies Chips Banana* disingkat sebagai “.BCB.” dengan menggunakan perencanaan analisis usaha yang nantinya akan memberikan gambaran untuk memberikan nilai apakah usaha ini layak atau tidak untuk dijalankan. Sehingga dalam perhitungan analisis usaha ini diperlukan agar bisa menghasilkan gambaran keuntungan yang bisa didapat bagi pelaku usaha dan untuk keberlangsungan penjualan produk keripik *brownies* pisang sebagai sebuah usaha.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka dapat dirumuskan beberapa masalah, yaitu :

1. Bagaimana proses pembuatan Keripik *Brownies* Pisang di Desa Tegal Gede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana analisis usaha Keripik *Brownies* Pisang di Desa Tegal Gede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana proses pemasaran Keripik *Brownies* Pisang di Desa Tegal Gede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah tersebut, maka tujuan dari pembuatan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat mengetahui proses pembuatan Keripik *Brownies* Pisang di Desa Tegal Gede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis usaha Keripik *Brownies* Pisang di Desa Tegal Gede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
3. Melakukan proses pemasaran Keripik *Brownies* Pisang di Desa Tegal Gede Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat dijadikan sebagai referensi dalam penulisan tugas akhir serta dapat menumbuhkan dan mengembangkan jiwa kewirausahaan para mahasiswa.
2. Dapat menambah pengetahuan dan wawasan untuk mengembangkan usaha Keripik *Brownies* Pisang bagi para pengusaha dalam menciptakan usaha baru.
3. Bagi penulis, menambah wawasan dan pengetahuan tentang analisis usaha Keripik *Brownies* Pisang.