

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang adalah kelompok tanaman herba yang berbuah yang berasal dari kawasan tropis. Tanaman pisang juga tergolong dalam kelompok tumbuhan monokotil atau berbiji tunggal. Secara keseluruhan tanaman pisang bisa dimanfaatkan mulai dari daun, batang, hingga buahnya. Buah pisang adalah bagian utama dan menjadi alasan ekonomis untuk dibudidayakan. Pemanfaatan buah pisang bisa diolah menjadi aneka ragam makanan, hal ini dilakukan guna untuk meningkatkan nilai tambah dari buah pisang sendiri. Jika dilihat dari banyaknya manfaat buah pisang dan waktu penyimpanan buah pisang yang sebentar maka dibutuhkan penanganan yang lebih baik guna meningkatkan mutu.

Pemanfaatan buah pisang bisa dipadukan dengan cokelat atau coklat yang merupakan sebutan dari olahan makanan maupun minuman yang berasal dari biji kakao. Perasa cokelat menjadi salah satu rasa yang paling populer di dunia karena memiliki bentuk, corak, dan rasa yang unik. Selain dikonsumsi dalam bentuk cokelat batangan, cokelat juga diolah menjadi salah satu bahan baku makanan lainnya seperti sebagai tambahan rasa maupun hiasan dalam pembuatan kue. Cokelat sendiri mengandung *alkaloid* seperti *teobromin*, *fenetilamina* dan yang memiliki efek fisiologis terhadap tubuh (Supriyanti, dkk, 2015).

Perpaduan antara buah pisang dengan cokelat bisa menjadi salah satu hidangan manis khas Indonesia yang terbuat dari beberapa potongan pisang dengan tambahan perasa cokelat yang dibalut dengan kulit tepung tipis, umumnya banyak menggunakan kulit lumpia dan kemudian digoreng dalam minyak goreng yang banyak, biasanya disebut dengan piscok. Usaha dalam bentuk *frozen food* sendiri masih belum ada di Desa Bakung Pringgodani Kecamatan Balongbendo Kabupaten Sidoarjo, sehingga banyak peluang untuk melakukan usaha *frozen food* terutama pisang cokelat karena jumlah pesaing yang sedikit dan produk yang ditawarkan berupa makanan tahan lama yang bisa disimpan dalam jangka panjang. Diharapkan juga masyarakat untuk memiliki keterampilan yang lebih agar nantinya dapat menciptakan lapangan kerja yang baru dan mampu bersaing

dengan wirausahawan lainnya. Pengolahan buah pisang menjadi pisang cokelat dalam bentuk *frozen food* adalah salah satu pilihan yang tepat untuk meningkatkan nilai jual karena bahan baku yang mudah didapatkan dan banyak peluang usaha yang bisa dilakukan terutama di Desa Bakung Pringgodani Kecamatan Balongbendo Kabupaten Sidoarjo.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi *frozen food* pisang cokelat “chona roll”?
2. Bagaimana analisis usaha *frozen food* pisang cokelat “chona roll”?
3. Bagaimana proses pemasaran *frozen food* pisang cokelat “chona roll”?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah disampaikan diatas, maka tujuan dari tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi *frozen food* pisang cokelat “chona roll”
2. Dapat melakukan analisis usaha dari *frozen food* pisang cokelat “chona roll”
3. Dapat melakukan proses kegiatan pemasaran *frozen food* pisang cokelat “chona roll”

1.4 Manfaat

Dapat diperoleh manfaat dari penulisan tugas akhir sebagai berikut:

1. Dapat meningkatkan kreatifitas dan inovasi dalam memanfaatkan sumber daya alam di sekitar lingkungan.
2. Dapat digunakan sebagai tambahan untuk mahasiswa atau pembaca dalam berwirausaha setelah mengetahui analisis usaha *frozen food* pisang cokelat.
3. Dapat dijadikan sebagai referensi untuk menambah literatur penulisan tugas akhir.