

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pisang Tiramisu merupakan makanan ringan atau cemilan yang disukai oleh banyak orang. Tidak sedikit warga negara Indonesia yang menyukai pisang tiramisu mulai dari anak-anak sampai orang dewasa menyukai makanan ini. Bahkan, orang-orang barat juga telah jatuh cinta dengan pisang tiramisu. Harganya yang murah, terjangkau oleh banyak masyarakat, dan rasanya yang enak membuat pisang tiramisu ini menjadi salah satu peluang usaha bisnis kecil yang sangat menguntungkan. Indonesia merupakan salah satu negara penghasil pisang terbesar di dunia. Pisang yang dihasilkan di Indonesia juga mempunyai rasa yang berkualitas dan beragam jenisnya.

Pisang tiramisu akan menjadi usaha bisnis kecil yang menguntungkan sejak dulu dan mulai berkembang dengan berbagai rasa. Tidak hanya itu, pisang tiramisu dengan berbagai macam variasi itu pun mulai diekspor ke mancanegara (terutama di negara-negara Asia lainnya). Banyaknya permintaan pasar dunia akan cemilan yang satu ini membuat alasan lain kenapa bisnis ini menjadi bisnis yang mempunyai peluang yang sangat bagus untuk diperjual-belikan. Keuntungan yang mungkin diperoleh dari bisnis pisang Tiramisu ini kemungkinan sesuai apa yang diharapkan sebelumnya. Di 5 tahun (terakhir) penjualan pisang Tiramisu beraneka macam rasa itu pun naik drastis hingga 75% dan ekspor penjualan pisang ke berbagai Negara di dunia (di Negara Asia naik hingga 50% sejak tahun 2008). Kenaikan ini membuktikan bahwa bisnis pisang beraneka rasa memiliki peluang bisnis yang sangat menguntungkan.

Pengemasan dilakukan untuk menarik minat konsumen untuk membeli produk yang ditawarkan. Pengemasan ulang yang dilakukan dikarenakan sasaran konsumen yang dituju berbeda dengan sasaran konsumen sebelumnya. Kemasan yang dibuat dengan desain yang menarik ini memiliki sasaran konsumen mahasiswa/remaja dan juga masyarakat perkotaan atau juga masyarakat dengan ekonomi menengah ke atas.

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana proses pengemasan kripik pisang rasa Tiramisu di Desa Kawangrejo Kecamatan Mumbulsari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana pemasaran kripik pisang rasa Tiramisu di Desa Kawangrejo Kecamatan Mumbulsari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana kelayakan usaha pengemasan kripik pisang rasa Tiramisu di Desa Kawangrejo Kecamatan Mumbulsari Kabupaten Jember?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, maka tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Menentukan proses pengemasan kripik pisang rasa Tiramisu di Desa Kawangrejo Kecamatan Mumbulsari Kabupaten Jember
2. Melakukan pemasaran kripik pisang rasa Tiramisu di Desa Kawangrejo Kecamatan Mumbulsari Kabupaten Jember
3. Menentukan kelayakan usaha pengemasan kripik pisang rasa tiramisu di Desa Kawangrejo Kecamatan Mumbulsari Kabupaten Jember.

## **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang ingin dicapai, maka Tugas Akhir ini diharapkan dapat bermanfaat

1. Sebagai informasi bagi pengusaha makanan khususnya camilan bahwa pengemasan makanan yang tepat dapat meningkatkan minat calon pembeli.
2. Meningkatkan jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa.
3. Dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan untuk mencoba melakukan wirausaha