

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara agraris yang memiliki berbagai macam tanaman pangan, diantaranya adalah buah-buahan. Buah pisang merupakan bahan pangan yang mengandung zat gizi yang cukup lengkap seperti karbohidrat, vitamin, dan mineral. Salah satunya adalah jenis pisang kepok. Pisang kepok sebagian besar masih dikonsumsi dalam bentuk segar atau diolah secara sederhana seperti produk gorengan dan kolak yang memiliki nilai jual yang cukup rendah. Selain itu, penanganan pasca panen yang dilakukan masih relatif terbatas (Desiliani dkk, 2019).

Buah pisang memiliki aneka manfaat. Selain sebagai buah segar, buah pisang juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan berbagai macam pangan olahan. Buah pisang dapat diolah menjadi tepung pisang untuk makan bayi, sari buah, sale pisang, roti pisang, keripik pisang, pisang rebus, pisang goreng, kolak pisang, pisang bakar, anggur pisang, pure pisang (*pulp* buah pisang), aneka kue (*cake*) dan roti, minuman beralkohol, saos pisang apel, *breakfast-cereal*, *yougurt*, es krim, *egg-nog*, nektar, makanan bayi, minuman bayi, irisan pisang dalam kaleng, tepung pisang matang dan mentah, dan sebagainya (Bambang Cahyono, 2016).

Pisang kepok (*Musa paradisiaca Linn*) adalah tanaman buah yang berasal dari kawasan Asia Tenggara (termasuk Indonesia). Pisang kepok merupakan jenis buah yang paling umum ditemui tidak hanya di perkotaan tetapi sampai ke pelosok desa. Buah pisang kepok merupakan buah yang sangat bermanfaat bagi kehidupan manusia, yang dapat dikonsumsi kapan saja dan pada segala tingkatan usia. Pisang kepok dapat digunakan sebagai alternatif pangan pokok karena mengandung karbohidrat yang tinggi, sehingga dapat menggantikan sebagian konsumsi beras dan terigu (Rahmayuni, 2016).

Pisang mempunyai daya guna yang luas karena selain sebagai bahan baku industri pangan dan non pangan juga sebagai konsumsi rumah tangga. Pemanfaatan buah pisang tidak hanya sebagai makanan untuk buah-buahan, tetapi juga sebagai produk olahan yang diperdagangkan di pasar internasional, seperti

campuran makanan bayi, dan pengolahan pisang sebagai bahan baku pembuatan keripik pisang (Makarawung, 2017).

Menurut Kataren (2012) dalam Gilang (2014) , bolu yang pada umumnya berbahan dasar tepung terigu, gula dan telur kini di tambhankan bahan baku lain yaitu pisang kepok. Penambahan pisang kepok bertujuan untuk meningkatkan harga jual pisang kepok dengan menjadikannya bahan baku kue bolu. Kue bolu umumnya dimatangkan dengan 2 cara dipanggang di dalam oven dan dikukus. Kualitas bolu dipengaruhi oleh pengembang dan proses pembuatannya. Emulsifier disini berperan sebagai penstabil dari adonan bolu tersebut dimana akan mempengaruhi hasil bolu yang diperoleh. Hal ini sesuai dengan pemaparan para ahli yang salah satunya yaitu jenis bahan pangan yang terbuat dari lemak ataupun bahan pangan yang sengaja dibubuhi lemak antara lain mentega, margarin, mentega (putih), kembang gula dan lain-lain. Tujuan penambahan lemak dalam bahan pangan adalah untuk memperbaiki rupa dan struktur fisik bahan pangan, menambah nilai gizi dan kalori, serta memberikan cita rasa yang gurih pada bahan pangan.

Bagian buah pisang yang digunakan untuk pembuatan bolu pisang cokelat yaitu pisang yang sudah matang karena memiliki tekstur yang lembut. Buah pisang juga banyak kelemahannya yaitu daging pisang cepat mengalami proses pembusukan. Salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah dan keawetan pada buah pisang yaitu dengan dibuat olahan produk bolu pisang cokelat. Bolu pisang cokelat adalah kue berbahan dasar tepung, pisang dan ada bahan penunjang yaitu cokelat.

Salah satu kegiatan wirausaha yang dapat dilakukan yaitu dengan cara memanfaatkan pisang sebagai bahan utamanya. Pisang dapat diolah menjadi suatu produk yang bernilai ekonomis tinggi, yaitu dengan mengolahnya menjadi bolu pisang cokelat. Bolu pisang cokelat ini mempunyai pangsa pasar yang relatif sangat luas, karena bolu pisang cokelat ini masih tergolong produk baru. Pemilihan produk bolu pisang cokelat ini menjadi alternatif yang dapat digunakan untuk menciptakan peluang berwirausaha, yang diharapkan mampu meningkatkan pendapatan dan meningkatkan nilai ekonomis bolu pisang cokelat. Usaha bolu

pisang coklat ini menggunakan analisis usaha yang merupakan perencanaan untuk mengetahui sejauh mana usaha tersebut layak atau tidaknya untuk dijalankan, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat memberikan manfaat dan keuntungan bagi usaha tersebut serta kelangsungan dari usaha bolu pisang coklat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi bolu pisang coklat di Desa Sumberlesung Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha bolu pisang coklat di Desa Sumberlesung Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana bauran pemasaran bolu pisang coklat?

1.3 Tujuan

Tujuan dilaksanakannya kegiatan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk melakukan proses produksi bolu pisang coklat di Desa Sumberlesung Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember.
2. Untuk menghitung analisis kelayakan usaha bolu pisang coklat di Desa Sumberlesung Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember.
3. Untuk menerapkan bauran pemasaran bolu pisang coklat.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang sudah dijelaskan, manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah:

1. Sebagai sumber informasi dan pembuatan bolu pisang coklat di Desa Sumberlesung Kecamatan Ledokombo Kabupaten Jember.
2. Menjadi bekal keterampilan untuk berwirausaha.
3. Sebagai referensi untuk tugas akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember.