

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kabupaten Jember merupakan daerah yang memiliki peluang industri agraris yang cukup tinggi, dilihat dari kondisi geografis Jember yang sangat subur menyebabkan komoditi perkebunan dan pertanian dapat tumbuh dengan baik. Bahkan pemerintah Kabupaten Jember (Pemkab) optimis untuk bisa mengekspor buah lokal. Pada tahun 2022 menurut data Badan Pusat Statistik mengenai produktivitas buah-buahan dan sayuran menurut jenis tanamannya, ada 3 (tiga) buah-buahan dengan hasil produktivitas yang tinggi, pisang dengan jumlah 1.005.628, rambutan dengan jumlah 471.975, dan salak dengan jumlah produksi 394.016.

Menurut 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. Potensi inilah yang menjadi ketertarikan dalam analisis usaha dari bahan olahan pisang untuk dijadikan peluang berwirausaha.

Buah pisang mempunyai kandungan gizi yang sangat baik, karena buah pisang kaya akan mineral seperti kalium, magnesium, fosfor, besi, dan kalsium. Selain itu, pisang juga mengandung vitamin C, B kompleks, B6, dan serotonin yang berperan sebagai neurotransmitter dalam fungsi otak. Nilai energi pisang sekitar 136 kalori untuk setiap 100 gram, yang berasal dari karbohidrat. Pisang juga mengandung tiga jenis gula alami, yaitu sukrosa, fruktosa, dan glukosa yang dikombinasikan dengan serat, sehingga memberikan energi yang tahan lama (Sadapotto & Hasan 2020). Pemanfaatan pisang selama ini sangat banyak jenisnya, baik itu sebagai bahan baku utama atau menjadi sebuah topping dalam makanan. Contohnya seperti bolu pisang, dadar gulung pisang, keripik pisang rasa, *craps* pisang, *brownies* pisang dan lainnya.

Tambahan untuk membuat rasa dari pisang serta membuatnya lebih menarik sehingga menjadi berbeda, yaitu dipadukan dengan gula halus dimana gula harus sendiri digemari oleh banyak orang dari kalangan anak-anak hingga dewasa karena

rasanya yang manis dan sangat cocok di padukan dengan makanan atau jajanan seperti keripik, donat, dll. Untuk mengatasi kelemahan dari pisang yang rasanya sudah memang manis lalu di padukan dengan gula halus yang juga manis, maka pisang yang digunakan yaitu pisang kepok karena rasanya yang tidak terlalu manis sehingga dapat di padukan dengan gula halus yang manis untuk dijadikan keripik.

Keripik pisang salju atau keripik pisang gula halus ini mempunyai pangsa pasar yang relatif luas, karena Keripik pisang salju ini tergolong produk baru dan jarang di temui di pasaran sehingga ini menjadi salah satu inovasi yang perlu dicoba dan dikelola menjadi sebuah usaha yang mampu meningkatkan pendapatan dan meningkatkan nilai ekonomis dari keripik pisang pada umumnya.

Usaha Keripik Pisang Salju ini menggunakan analisis usaha yang merupakan perencanaan untuk mengetahui sejauh mana usaha tersebut layak atau tidak untuk dijalankan, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat memberikan manfaat dan keuntungan bagi usaha tersebut dan untuk keberlangsungan dari usaha Keripik Pisang Salju

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana proses pembuatan Keripik Pisang Salju di Desa Kaliwates Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
2. Bagaimana analisis usaha keripik Pisang Salju.
3. Bagaimana proses pemasaran Keripik Pisang Salju di 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 Pisang Salju di Desa Kaliwates Kecamatan Kaliwates kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis usaha Keripik Pisang Salju.
3. Dapat melakukan Proses pemasaran Keripik Pisang Salju di kabupaten Jember.

### **1.4 Manfaat**

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 Pisang Salju bagi para pengusaha dalam menciptakan usaha baru.
3. Bagi penulis, menambah wawasan dan pengetahuan tentang analisis usaha Keripik Pisang Salju.