

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang merupakan salah satu buah yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Kandungan serat yang terkandung pada buah pisang sangat tinggi sehingga dapat membuat rasa kenyang lebih lama. Buah pisang memiliki banyak manfaat bagi tubuh, misalnya pisang dapat digunakan sebagai bahan dasar makanan untuk orang diet, dapat memperlancar metabolisme tubuh, serta vitamin A yang terkandung pada buah pisang sangat tinggi yaitu 5 kali lipat lebih tinggi dari pada buah yang mengandung vitamin A lainnya.

Terdapat berbagai jenis pisang tertentu yang memang harus diolah sebelum dimakan. Pisang raja biasanya dikonsumsi sebagai kudapan yang umum seperti kolak, pisang goreng, pisang bakar, hingga pelengkap kue seperti molen, nagasari, hingga olahan kue bolu pisang. Pisang raja merupakan buah yang dapat dimanfaatkan sebagai olahan makanan ataupun dapat dikonsumsi secara langsung, contoh olahan makanan pisang raja salah satunya yaitu kue bolu pisang yang dapat diolah dengan cara dioven. Bahan baku utama yang digunakan untuk membuat olahan kue bolu pisang ini adalah pisang raja dan bahan yang lainnya berupa tepung terigu, gula, telur dan juga susu cokelat. Pisang raja selain digunakan untuk melengkapi upacara adat, namun pisang raja ini juga dapat dimanfaatkan sebagai olahan makanan dan kue. Pisang raja ini mempunyai keunggulan selain memiliki ukuran buah yang cukup besar, berwarna kuning kemerahan saat sudah matang. Buah pisang raja memiliki ciri khas yang membedakan dengan pisang yang lainnya yaitu memiliki rasa yang lebih manis, dan daging yang tebal dengan tekstur yang legit. Sehingga pisang raja sangat cocok untuk digunakan sebagai olahan bolu pisang.

Pada pembuatan kue bolu pisang yang digunakan adalah jenis pisang raja karena memiliki aroma pisang yang cukup kuat, tekstur yang lembut dan rasa yang lebih manis dibandingkan dengan pisang yang lainnya. Kue bolu pisang menggunakan jenis pisang raja karena rasa khas yang lebih manis dan lebih enak. Bahan dasar bolu pisang umumnya 100% tepung terigu, namun kue bolu pisang

ini diolah dengan campuran tepung terigu, gula, telur, susu coklat dan juga pisang yang dicampur hingga merata lalu dioven. Kue bolu pisang merupakan camilan yang memiliki rasa lezat, enak, manis, dan memiliki tekstur yang lembut. Komponen bahan campuran pada kue bolu pisang ini adalah pisang raja yang dapat menambah cita rasa, dan aroma yang khas, hal tersebut yang membedakan bolu pisang ini berbeda dengan bolu yang lainnya, ditambah dengan *topping* diatas bolu pisang menambahkan penampilan lebih menarik. Kualitas kue bolu pisang ini ditentukan oleh pemilihan bahan-bahan berkualitas baik. Bila menggunakan bahan yang berkualitas baik maka akan menghasilkan rasa kue bolu pisang yang bercita rasa yang baik yaitu rasa manis, gurih, dan lembut. Proses produksi bolu pisang menggunakan metode dioven sebagai proses pematangan.

Inovasi pada bolu pisang ini dapat diformulasikan tanpa adanya bahan pengawet. Bolu pisang yang berpengawet dapat ditandai dari aroma yang tercium saat kemasan roti dibuka. Jika bolu mengeluarkan aroma kimia atau obat maka kue bolu mengandung pengawet. Bahan pengawet juga dapat mempengaruhi tektur pada bolu. Bolu pisang yang mengandung bahan pengawet memiliki tekstur cenderung kering dan menjadi keras meskipun terbilang baru di oven. Bolu pisang merupakan olahan yang dapat memperpanjang umur simpan buah pisang dan meningkatkan nilai ekonomi pada buah pisang itu sendiri.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang timbul dan menjadi kendala adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana melakukan proses pembuatan kue bolu pisang di Desa Krajan Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha kue bolu pisang di Desa Krajan Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember?
3. Bagaimana bauran pemasaran yang tepat untuk produk kue bolu pisang di Desa Krajan Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

1. Dapat melakukan kegiatan proses produksi kue bolu pisang di Desa Krajan Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha produksi kue bolu pisang di Desa Krajan Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember.
3. Dapat memasarkan kue bolu pisang dengan baik di Desa Krajan Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

1. Menambah ilmu pengetahuan mengenai usaha produksi kue bolu pisang.
2. Meningkatkan daya jual pisang diversifikasi menjadi olahan kue bolu pisang.
3. Menumbuhkan jiwa kreatif dan inovatif dalam berwirausaha.