

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Pisang adalah salah satu varietas buah yang diminati karena dapat dinikmati dalam keadaan segar maupun setelah diolah. Sebagai tanaman hortikultura, pisang termasuk dalam kategori buah tropis yang familiar di kalangan masyarakat global. Selain kenikmatannya, pisang juga dikenal memiliki sejumlah manfaat yang bermanfaat. Kandungan gizi yang komprehensif membuatnya menjadi pilihan yang baik untuk mendukung kesehatan (Cahyono, 2016).

Pisang cavendish adalah nama lain dari jenis pisang yang disebut pisang ambon. Pisang ambon memiliki banyak jenis, seperti pisang ambon putih, kuning, lumut, dan sebagainya. Pisang ambon dihasilkan melalui reproduksi genetik dengan metode kultur jaringan. Biasanya, pisang ambon mempunyai kulit licin dengan warna hijau atau kuning, dagingnya berwarna putih, manis, dan memiliki tekstur yang sangat lembut. Ukuran pisang ambon cenderung besar dan dapat mencapai belasan buah dalam satu tandan. Buah ini umumnya dimanfaatkan sebagai kudapan atau hidangan pencuci mulut (Melisa, 2017)

Makanan penutup, yang juga dikenal sebagai dessert, merupakan sajian yang dihidangkan setelah sajian utama atau sering disebut sebagai pencuci mulut. Umumnya, makanan penutup memiliki cita rasa manis yang menyegarkan, dan kadang-kadang mencakup rasa asin atau kombinasi keduanya. Seiring berjalannya waktu dan evolusi kuliner, saat ini makanan penutup telah menjadi pilihan menu yang populer, yang dapat dinikmati oleh semua orang di berbagai tempat dan waktu.

Salah satu dessert khas Inggris adalah *banoffee*, atau *banana toffee*. Kata *Banoffee* berasal dari kata "*banana*" dan "*toffee*". *Banana* adalah pisang, dan *toffee* adalah saus karamel. *Banoffee* sudah ada dari dahulu, sekitar tahun 1971. Pemilik restoran The Hungry Monk di Jevington, Eas Sussex, Inggris, Nigel Mackenzie dan Ian Dowding membantu mempopulerkan hidangan pencuci mulut ini. Setelah restoran menyediakan menu *Banoffee*, orang akan lebih tertarik untuk mencicipinya karena khas rasanya yang manis dan legit.

Oleh karena itu, saya percaya *Banoffee* ini dapat menjadi peluang bisnis yang sangat baik jika dipromosikan dengan benar dan pemasaran yang baik. Diharapkan usaha *Banoffee* ini akan meningkatkan nilai jual pisang dan berkembang menjadi peluang usaha yang menjanjikan. Untuk mengetahui apakah bisnis ini layak untuk didirikan atau tidak, maka diperlukan perhitungan berdasarkan metode analisis *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return on Investment* (ROI).

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan, masalah yang dapat dirumuskan dalam penulisan proposal laporan akhir ini adalah :

1. Bagaimana proses produksi *Banoffee* di Kelurahan Blindungan Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.
2. Bagaimana analisis usaha *Banoffee* di Kelurahan Blindungan Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.
3. Bagaimana pemasaran *Banoffee* di Kelurahan Blindungan Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.

## 1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah, adapun tujuan penulisan proposal laporan akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Mampu melakukan proses produksi *Banoffee* di Kelurahan Blindungan Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.
2. Mampu menganalisis usaha *Banoffee* di Kelurahan Blindungan Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.
3. Mampu melakukan kegiatan pemasaran produk *Banoffee* di Kelurahan Blindungan Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.

## 1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan dapat diperoleh manfaat dari penulisan laporan akhir ini sebagai berikut :

1. Sebagai upaya meningkatkan kreatifitas dan inovatif yang unik dalam berwirausaha.
2. Meningkatkan wawasan bagi mahasiswa untuk meraih peluang usaha.
3. Sebagai sumber informasi bagi mahasiswa yang ingin melaksanakan tugas akhir dengan tema yang sejenis.