

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cemilan atau jajanan adalah istilah bagi makanan yang bukan menjadi bagian utama dari makan pagi, siang, atau malam. Biasanya, cemilan digunakan untuk menghilangkan rasa lapar secara sementara, memberikan sedikit energi, atau hanya untuk kepuasan rasa. Contoh cemilan yang umum ditemui adalah berbagai jenis kue, keripik, dan gorengan. Permintaan akan cemilan terus meningkat di kalangan berbagai usia, mulai dari anak-anak, remaja, dewasa, hingga orang tua. Kondisi ini mendorong banyak pengusaha untuk membuka usaha cemilan dan melakukan inovasi produk. Inovasi bertujuan untuk memenuhi kebutuhan pasar dan menjadi keunggulan dalam persaingan dengan produk lainnya.

Pisang merupakan buah yang banyak dikenal masyarakat Indonesia. Pisang dapat dinikmati dengan berbagai cara seperti dimakan langsung, digoreng, dikukus, dan lain sebagainya. Pisang merupakan tumbuhan dengan banyak kegunaan, mulai dari buah, batang, daun dan kulitnya hingga bonggolnya. Tanaman pisang yang termasuk dalam *famili Musaceae* ini termasuk tanaman beriklim tropis dan lembab terutama di dataran rendah. Di daerah dengan curah hujan yang merata sepanjang tahun, jumlah pisang bervariasi sepanjang tahun.

Pisang dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan seperti sale pisang, roti pisang, keripik pisang, dan olahan lainnya. Terdapat beragam jenis pisang seperti pisang ambon, pisang ulin, pisang raja, pisang kepok, pisang tanduk dan beberapa pisang lainnya. Salah satu jenis pisang yang digunakan dalam pembuatan pisang geprek keju susu adalah jenis pisang kepok.

Diharapkan usaha pisang geprek keju susu mempunyai prospek kerja yang baik sehingga usaha ini dapat berkembang. Usaha ini didirikan untuk memperoleh keuntungan dan menciptakan lapangan kerjaserta memenuhi kebutuhan kosumen masyarakat. Untuk mengetahui seberapa jauh usaha ini dapat bermanfaat dan menjadi peluang bisnis yang menjadi prospek yang bagus dimasa depan, maka di perlukan suatu usaha seperti, *Break Event Point (BEP)*, *Return On Investment (ROI)*,

dan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) agar dapat di ketahui apakah usaha tersebut layak atau tidak untuk di usahakan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi usaha pisang geprek keju susu di Desa Sukokerto Kecamatan Pajarakan Kabupaten Probolinggo?
2. Bagaimana analisis usaha pisang geprek keju susu di Desa Sukokerto Kecamatan Pajarakan Kabupaten Probolinggo?
3. Bagaimana bauran pemasaran usaha pisang geprek keju susu?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan maka tujuan tugas akhir ini adalah:

1. Dapat melakukan proses produksi usaha pisang geprek keju susu di Desa Sukokerto Kecamatan Pajarakan Kabupaten Probolinggo.
2. Dapat melakukan analisis usaha pisang geprek keju susu di Desa Sukokerto Kecamatan Pajarakan Kabupaten Probolinggo.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran usaha pisang geprek keju susu.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat menambah pengetahuan bagi mahasiswa dalam mengetahui usaha agar lebih berkembang.
2. Dapat memberikan contoh bagi pemula dalam berwirausaha.
3. Dapat memotivasi masyarakat agar memiliki jiwa wirausahawan, terutama dibidang olahan pangan.