

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang adalah istilah umum yang diberikan kepada tanaman terna (tumbuhan berbatang lunak) berukuran besar dengan daun memanjang yang tumbuh secara langsung dari bagian tangkai. Batang pisang memiliki karakteristik lunak karena terbentuk dari lapisan pelepah yang lembut dan panjang. Bagian batang yang lebih keras terletak di permukaan tanah (Sembiring, 2010). Pisang memiliki daun bertangkai yang bercabang dan mudah robek, dengan bagian batang yang meruncing. Selain kelezatannya, pisang diminati oleh berbagai kalangan karena kandungan gizinya yang melimpah, termasuk sebagai sumber energi (karbohidrat) dan mineral, khususnya kalium. Pisang termasuk dalam kategori tanaman hortikultura dan menjadi salah satu buah tropis yang akrab di masyarakat. Tanaman pisang dapat tumbuh baik di tanah yang kaya humus, tanah berkapur, dan tanah berat. Wilayah yang paling cocok untuk pertumbuhan pisang adalah yang memiliki iklim lembab dan panas yang merata, di mana perubahan suhu tidak drastis, tetapi sinar matahari mencukupi (Diah, 2012).

Terdapat banyak manfaat pada buah pisang yang bisa dijadikan bahan olahan, dan mengingat buah pisang mudah rusak maka dibutuhkan penanganan yang lebih untuk meningkatkan mutu dan nilai jual. Diharapkan masyarakat memiliki serta mempunyai keterampilan yang lebih, sehingga dapat menciptakan lapangan kerja baru yang mampu bersaing dengan wirausahawan lain.

Sebagai inovasi baru, bolen pisang coklat *crunchy* ini cukup menjanjikan untuk diusahakan. Menggunakan isian pisang raja yang memiliki daging tebal, aromanya yang khas, serta rasanya yang manis menjadikan banyak orang menyukai pisang raja. Selain dapat dinikmati secara langsung, pisang raja juga dapat di olah menjadi makanan seperti pisang goreng, kolak pisang, isian molen, dan isian roti.

Bolen pisang termasuk dalam kategori *puff pastry*. *Puff pastry* merupakan jenis pastry yang dibuat dari adonan tanpa ragi, dan terdiri dari adonan dasar serta lapisan lemak roll-in (pelapis). Karakteristik umum *puff pastry* mencakup komposisi dan metode produksi atau pengolahannya (Masrifah Aryani, 2017). Pada umumnya dalam pembuatan bolen pisang, produk ini diberi *topping* untuk memperindah tampilan diantaranya *topping* keju, meses, hingga coklat. Bolen pisang terkenal dengan rasa lezat dari pisang dan tekstur *puff pastry* yang renyah. Oleh karena itu, *puff pastry* seperti bolen pisang dinilai cukup potensial untuk dilakukan inovasi. Bolen pisang coklat *crunchy* dipilih bertujuan untuk menjadikan inovasi baru dalam mengolah pisang yang dipadukan dengan coklat *crunchy*. Dengan demikian, diharapkan inovasi ini mampu memberikan dampak positif dan bersaing di pasar.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi bolen pisang coklat *crunchy* di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha pada produksi bolen pisang coklat *crunchy* di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran bolen pisang coklat *crunchy*?

1.3 Tujuan

Tujuan dilaksanakannya kegiatan Tugas Akhir tersebut yaitu sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi bolen pisang coklat *crunchy* di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis usaha pada produksi bolen pisang coklat *crunchy* di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan proses pemasaran bolen pisang coklat *crunchy*.

1.4 Manfaat

Manfaat dari dilakukannya kegiatan Tugas Akhir tersebut yaitu sebagai berikut:

1. Dapat dijadikan sumber informasi bagi mahasiswa yang ingin mencoba berwirausaha dengan bahan dasar pisang.
2. Dapat menambah wawasan bagi pembaca yang ingin berwirausaha yang menghasilkan produk dengan inovasi baru dengan biaya yang murah dan proses pembuatan yang mudah.
3. Meningkatkan eksistensi potensi yang ada di daerah sekitar.
4. Dapat dijadikan sebagai refesensi mahasiswa Politeknik Negeri Jember.