

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Bondowoso merupakan kabupaten yang memiliki tanah subur dan memiliki potensi baik dalam tanaman pertanian dan perkebunan salah satunya tanaman hortikultura yaitu buah pisang. Buah pisang memiliki peran penting dalam pengembangannya, bisa ditanam dalam skala kebun yang luas mencakup hektar-hektar lahan, namun juga dapat dikelola sebagai tanaman pengisi di pekarangan, pematang sawah, dan tegalan. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS) Bondowoso menjadi daerah dengan produksi pisang 488.984 ton pada tahun 2022.

Buah pisang adalah salah satu komoditas hortikultura yang memiliki tingkat produksi yang sangat tinggi. Buah ini umumnya dikonsumsi dalam bentuk segar maupun dalam bentuk olahan lainnya. Buah pisang memiliki kandungan nutrisi yang sangat tinggi. Dalam komposisinya, pisang mengandung gula dalam bentuk senyawa seperti 2% sukrosa, 3,6% levulosa, dan 4,6% dekstrosa, yang merupakan jenis gula yang mudah dicerna oleh tubuh manusia. Selain itu, daging buah pisang kaya akan berbagai jenis vitamin seperti vitamin A, vitamin B, vitamin C, dan lainnya. Mineral seperti kalsium, fosfor, dan besi juga dapat ditemukan dalam buah pisang. Pisang yang belum matang memiliki kandungan senyawa seperti tanin, flavonoid, alkaloid, dan saponin. (Eleazu, Okafor, Ahamefuna, 2010).

Pengolahan buah pisang secara luas masih belum banyak dilakukan, hal tersebut dapat dilihat dari rendahnya tingkat konsumsi buah pisang. Kebanyakan masyarakat hanya mengonsumsi buah pisang dalam bentuk segar tanpa diolah terlebih dahulu. Untuk itu pengolahan menjadikan sebuah produk terhadap buah pisang perlu ditingkatkan kembali dikarenakan salah satu kekurangan yang dimiliki buah pisang yaitu mudah rusak (*perishable*) sehingga memerlukan perlakuan pengemasan dan penyimpanan, tetapi pengemasan dan penyimpanan buah dalam bentuk segar kurang efisien karena membutuhkan ruang yang besar dan kurang praktis dalam penggunaannya. Sehingga memunculkan sebuah ide diversifikasi

produk olahan buah pisang yang tidak hanya menambah variasi tetapi juga menambah nilai jual buah pisang menjadi produk kerupuk pisang.

Kerupuk merupakan salah satu makanan tradisional yang banyak menjadikan sebagai pelengkap makanan nasi dan lauk pauk. Dan lain itu juga, bisa di buat camilan sehari hari di kala waktu luang. Kerupuk biasanya terbuat dari tepung tapioka, tepung terigu, bawang dan lain sebagainya. Kerupuk menjadi favorit di berbagai kalangan, baik dari tingkat rendah hingga tingkat atas, karena cita rasanya yang sangat gurih, enak, dan lezat.

Produk tergolong baru sehingga perlu dilakukan analisis usaha, maka ada peluang untuk mengembangkan usaha yaitu kerupuk pisang, untuk bahan utama pembuatan kerupuk menggunakan buah pisang. Oleh karena itu sangat penting untuk dilakukan usaha produksi kerupuk pisang melalui Tugas Akhir yang berjudul “Analisis Usaha Kerupuk Pisang di Desa Pejaten Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan, maka dapat di ketahui rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi Kerupuk Pisang di Desa Pejaten Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana analisis usaha Kerupuk Pisang di Desa Pejaten Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso?
3. Bagaimana proses pemasaran Kerupuk Pisang di Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, maka tujuan dari pembuatan Laporan Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat melakukan produksi Kerupuk Pisang di Desa Pejaten Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.
2. Dapat menganalisis usaha Kerupuk Pisang di Desa Pejaten Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.
3. Dapat melakukan kegiatan Pemasaran Kerupuk Pisang di Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.

### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan manfaat yang di harapkan maka, tujuan pelaksanaan tugas akhir ini sebagai berikut :

1. Meningkatkan kreativitas dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa.
2. Menambah nilai ekonomis pengolahan Kerupuk Pisang.
3. Menambah pengetahuan cara mengelola dan pemasaran suatu produk.