

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Lumajang merupakan salah satu Kabupaten yang terletak di Jawa Timur dan akrab dijuluki sebagai “Kota Pisang”. Julukan tersebut diperoleh karena di Lumajang terdapat beragam jenis pisang yang dapat tumbuh sehingga, ketersediaan buah pisang di Kabupaten Lumajang sangatlah melimpah. Akibat ketersediaan pisang yang melimpah tersebut harga pisang menjadi sangat rendah. Oleh sebab itu, perlu dilakukan pengolahan pisang guna meningkatkan harga jual.

Makanan ringan adalah kebutuhan pokok manusia dari segala kebutuhan yang lainnya dan menjadi salah satu faktor yang berpengaruh dalam pertumbuhan dan perkembangan manusia. Makanan ringan adalah makanan yang bukan merupakan menu utama (makan pagi, makan siang, atau makan malam). Makanan ringan menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat Indonesia, baik masyarakat perkotaan maupun masyarakat pedesaan. Minat masyarakat terhadap makanan ringan atau camilan yang semakin tinggi dapat dijadikan sebagai peluang bisnis yang menggiurkan untuk dikembangkan. Produk makanan ringan telah banyak dijual di pasaran dengan beragam pilihan rasa dan bentuk. Jenis-jenis makanan ringan yang tersebar dikalangan masyarakat bermacam-macam, mulai dari donat, stik, makaroni, risoles, keripik, kue kering, hingga berbagai gorengan dan kue basah.

Pengolahan pisang yang saat ini telah dikembangkan sangatlah beragam mulai dari keripik pisang, sale pisang, bolu pisang, bolen pisang, dan produk pisang lainnya. Maka dari itu, disini penulis akan merencanakan suatu usaha yakni, produk yang disebut kroket pisang. Produk ini dibuat untuk menambah inovasi olahan pisang yang telah ada agar, pengolahan pisang lebih bervariasi sehingga dapat menarik minat masyarakat untuk membeli. Dimana hal ini berpengaruh untuk meningkatkan harga jual pisang ketika harga pisang rendah.

Kroket sudah lama dikenal oleh masyarakat Indonesia, namun tidak jarang beberapa masyarakat tidak mengetahui jenis makanan ringan ini. Umumnya

kroket terbuat dari kentang dengan isian olahan dari sayuran, untuk memberikan ciri khas atau membedakan dengan produk yang lainnya, kroket ini terbuat dari pisang dengan isian coklat. Pemberian isian coklat membuat kroket memiliki daya simpan yang cenderung lebih lama. Isian coklat dapat memberikan perpaduan rasa yang nikmat pada kroket pisang.

Produk kroket pisang *choco lava* merupakan makanan ringan atau camilan yang berbahan dasar dari pisang yang dihaluskan dikombinasikan dengan coklat dengan cita rasa manis, yang dilapisi putih telur dan tepung panir. Kroket pisang dapat dinikmati oleh semua kalangan dan dalam kondisi apapun baik malam hari maupun pagi hari.

Belum banyak masyarakat yang memproduksi maupun menjual kroket pisang isi coklat di pasaran. Maka perlu dilakukan analisis kelayakan usaha untuk mengetahui apakah usaha ini layak atau tidak untuk diusahakan.

Berdasarkan uraian di atas, usaha Kroket Pisang *Choco Lava* memiliki peluang yang cukup besar untuk dipasarkan, sehingga dibutuhkan analisis usaha dengan menggunakan metode *Break Even Point (BEP)*, *Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)*, dan *Return On Investment (ROI)* sehingga dapat diketahui kelayakan usaha yang akan dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka didapatkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi Kroket Pisang *Choco Lava* di Desa Sumberwuluh Kecamatan Candipuro Kabupaten Lumajang?
2. Bagaimana analisis usaha Kroket Pisang *Choco Lava* di Desa Sumberwuluh Kecamatan Candipuro Kabupaten Lumajang?
3. Bagaimana bauran pemasaran Kroket Pisang *Choco Lava* di Desa Sumberwuluh Kecamatan Candipuro Kabupaten Lumajang?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Mampu melakukan produksi Krokot Pisang *Choco Lava* di Desa Sumberwuluh Kecamatan Candipuro Kabupaten Lumajang.
2. Mampu menganalisis usaha Krokot Pisang *Choco Lava* di Desa Sumberwuluh Kecamatan Candipuro Kabupaten Lumajang.
3. Mampu melakukan pemasaran Krokot Pisang *Choco Lava*.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat dijadikan sebagai ide usaha bagi masyarakat untuk mengurangi angka pengangguran.
2. Dapat menumbuhkan jiwa inovatif dan kreatif mahasiswa dalam berwirausaha.
3. Dapat menjadi acuan atau referensi dalam mengerjakan tugas akhir mahasiswa selanjutnya.