

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang merupakan salah satu jenis buah yang sangat mudah ditemui di berbagai daerah di provinsi Jawa Timur, termasuk kabupaten Jember. Jember berada di urutan ketiga kabupaten penghasil pisang terbesar di Jawa Timur setelah kabupaten Malang dan Banyuwangi. Berdasarkan data BPS kabupaten Jember panen sebanyak 1.724.191 kuintal pada tahun 2023. Pisang yang banyak diproduksi di kabupaten Jember yaitu pisang raja, pisang ambon, dan pisang kepok. Pisang ambon salah satu pisang yang cocok sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kue bolu ataupun brownies. Pisang dikenal sebagai buah yang tinggi serat dan kaya akan vitamin. Kandungan serat di dalam buah pisang dapat memberikan efek kenyang lebih lama dan dapat menahan nafsu makan sehingga mengurangi keinginan makan secara berlebihan. Inilah yang menjadi alasan mengapa pisang sangat cocok sebagai bahan campuran kue. Jenis olahan kue yang sering dipadukan dengan campuran buah pisang yaitu salah satunya Brownies.

Brownies dikenal sebagai *cake* panggang lembut yang kaya akan coklat. Brownies diperkirakan berasal dari Amerika Serikat dan pertama kali dipublikasikan pada tahun 1897. Brownies memiliki tekstur yang bervariasi karena proses pengolahan yang berbeda, brownies panggang memiliki tekstur yang padat dan lebih kering dibagian luar tetapi dibagian dalam tetap lembut, sedangkan brownies kukus memiliki tekstur yang lebih lembab dan lembut. Brownies dikonsumsi sebagai hidangan penutup. Brownies dapat juga digunakan sebagai *souvenir*, oleh-oleh, maupun kue hantaran. Brownies dapat diolah dengan menambahkan bahan yang memiliki cita rasa khas seperti pisang dalam proses pembuatannya untuk menambah inovasi baru pada produk.

Brownies pisang merupakan inovasi baru dari olahan brownies yang memiliki cita rasa khas dari buah pisang. Pemilihan inovasi ini berpotensi untuk meningkatkan nilai jual buah pisang yang sering kali melimpah dan kurang dimanfaatkan secara optimal, mengingat pisang merupakan salah satu buah yang mudah didapatkan dan memiliki harga yang terjangkau. Inovasi yang

dikembangkan ini, yang sebelumnya dikenal luas di masyarakat sebagai brownies coklat biasa, kini disajikan dengan variasi baru melalui perpaduan dengan buah pisang. Inovasi dalam menggabungkan pisang dengan brownies dapat menciptakan produk yang unik dan menarik, sehingga menjadi pilihan populer bagi mereka yang mencari camilan yang lebih sehat dan bergizi. Produk ini memiliki tekstur yang lembut dan lebih lembab karena dengan proses pengolahan yang berbeda yang mana biasanya brownies dipanggang, sedangkan brownies pisang ini dilakukan dengan proses pengolahan dikukus. Biasanya disajikan dalam potongan persegi atau persegi panjang, sering kali dengan tambahan meses atau keju untuk tambahan rasa.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi Brownies Pisang di Desa Kertosari Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha Brownies Pisang di Desa Kertosari Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana bauran pemasaran usaha Brownies Pisang?

1.3 Tujuan

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

1. Dapat melakukan proses produksi usaha Brownies Pisang di Desa Kertosari Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis usaha Brownies Pisang di Desa Kertosari Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran usaha Brownies Pisang.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan dari tugas akhir, dapat diperoleh manfaat sebagai berikut:

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