

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kabupaten Jember adalah salah satu wilayah yang mempunyai peluang industri agraris yang besar. Dari data Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Jember, sektor pertanian di wilayah ini menunjukkan perkembangan yang cukup baik. Beragam komoditas yang mengalami perkembangan di wilayah ini meliputi tanaman pangan, hortikultura, perkebunan, peternakan serta pertanian. Salah satu contoh tanaman hortikultura yang memiliki produktivitas tinggi di Kabupaten Jember adalah buah pisang. Di setiap daerah di Kabupaten Jember memiliki hasil produksi buah pisang yang beragam, salah satunya adalah Kecamatan Pakusari, yang pada tahun 2023 mampu menghasilkan 859 kwintal buah pisang (BPS Jember, 2023). Potensi ini yang menjadi daya tarik utama dalam analisis usaha untuk mengolah pisang menjadi peluang bisnis yang meningkatkan penghasilan masyarakat di Kecamatan Pakusari. Dalam tugas akhir ini, pisang akan diolah menjadi inovasi camilan yaitu gabin pisang cokelat. Usaha ini merupakan inovasi baru di Kecamatan Pakusari, karena sampai saat ini belum terdapat pelaku usaha yang memproduksi camilan serupa.

Buah pisang merupakan buah yang sudah dikenal luas seluruh masyarakat Indonesia, terutama di Kecamatan Pakusari, karena buah ini merupakan salah satu buah yang sangat mudah dijumpai dan harganya relatif terjangkau. Dalam tugas akhir ini, buah pisang diperoleh dengan membelinya dari pedagang yang ditemui di Kecamatan Pakusari. Di daerah ini banyak ditemui pedagang – pedagang buah pisang dengan berbagai macam jenis buah pisang seperti pisang raja, kepok, ambon dan lain sebagainya. Pisang juga dikenal dapat diolah menjadi beragam jenis makanan seperti sale pisang, molen pisang, kolak pisan dan masih banyak lagi. Rasanya yang manis serta kandungan nutrisi yang bermanfaat bagi kesehatan membuat pisang menjadi favorit banyak orang (Sirappa, 2021). Namun kebanyakan masyarakat hanya mengonsumsi pisang dengan cara dimakan langsung atau digoreng biasa. Dalam tugas akhir ini, buah pisang akan diinovasikan menjadi isian biskuit gabin. Saat ini, biskuit gabin semakin populer dengan banyaknya rasa

dan inovasi baru. Biskuit gabin sejenis biskuit yang memiliki rasa sedikit manis dan gurih. Biskuit gabin memiliki bentuk persegi, sedikit tebal dan keras saat dipegang (Agustina dan Sukerni, 2021). Rasanya yang sedikit manis dan gurih menjadikannya camilan yang pas untuk dinikmati Bersama kopi atau teh. Namun, biskuit gabin juga dapat dikreasikan menjadi berbagai olahan camilan yang menarik dan lezat. Contoh olahan gabin yang ada saat ini yaitu, gabin isi *vla* dan gabin isi tape. Saat ini belum ada camilan gabin yang diberi isian pisang. Oleh karena itu, gabin goreng isi pisang merupakan inovasi baru camilan yang memanfaatkan olahan pisang sebagai isian biskuit gabin. Inovasi produk ini belum ada pesaingnya sehingga diharapkan dapat memberikan variasi baru dalam menikmati pisang dan meningkatkan nilai tambah produk lokal di Kecamatan Pakusari.

Gabin goreng isi pisang adalah makanan berbahan dasar biskuit gabin yang diberi isian pisang dan kemudian digoreng. Makanan ini dapat menjadi camilan yang mengenyangkan karena terdapat kandungan karbohidrat di dalamnya. Gabin goreng isi pisang ini merupakan inovasi baru dari olahan pisang dan biskuit gabin yang diberi topping coklat di atasnya. Selain menjadi camilan yang mengenyangkan, kombinasi antara biskuit gabin yang renyah, buah pisang, dan topping coklat, menciptakan perpaduan rasa yang unik dan lezat. Inovasi ini tidak hanya menambah variasi produk camilan di pasaran, namun juga menawarkan pilihan baru bagi konsumen, terutama bagi yang menyukai pisang dan coklat untuk mencoba produk makanan olahan pisang yang berbeda.

Usaha gabin goreng isi pisang merupakan peluang bisnis yang dibuat untuk mendapat keuntungan dan menciptakan peluang usaha baru. Karena produk "Gapico" adalah produk inovasi, maka untuk mengetahui kelayakan usaha ini diperlukan analisis usaha untuk mengetahui apakah gabin goreng isi pisang layak atau tidak layak untuk dikembangkan. Oleh karena itu, dilakukan analisis menggunakan metode (BEP) *Break Even Point*, (R/C Ratio) *Revenue Cost Ratio*, (ROI) *Return on Investment*, (PI) *Profitability Index*, serta bauran pemasaran untuk mengevaluasi tingkat kelayakan usaha tersebut. Analisis ini sangat dibutuhkan untuk menjamin bahwa usaha dapat beroperasi secara maksimal dan menghasilkan keuntungan yang diinginkan.