

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Banyuwangi merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Jawa Timur yang menjadi produsen buah pisang terbesar. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Jawa Timur produksi buah pisang di Kabupaten Banyuwangi terus meningkat setiap tahunnya. Pada tahun 2021 sebesar 1.011.560 kuintal menjadi 2.320.078 kuintal pada tahun 2022, angka ini cukup besar dengan Kabupaten Banyuwangi sebagai salah satu penghasil buah pisang terbesar di Provinsi Jawa Timur. Sehingga muncul inovasi untuk memproduksi atau membuka suatu peluang usaha yang memiliki nilai jual, yaitu usaha produksi *fruit sando* dengan *whipped cream* buah pisang.

Pisang merupakan salah satu komoditas pertanian yang penting dan buahnya dikonsumsi secara global. Buah pisang memiliki banyak peminat karena memiliki rasa yang manis, harga yang terjangkau, dan memiliki banyak manfaat bagi tubuh. Dalam tugas akhir yang telah dilaksanakan buah pisang diversifikasi menjadi tambahan untuk *whipped cream*, jenis pisang yang digunakan adalah pisang ambon atau *cavendish*, pisang ambon memiliki cita rasa yang manis dan tekstur yang lunak sehingga cocok untuk tambahan *whipped cream*. Penambahan buah pisang bertujuan untuk meningkatkan nilai jual buah pisang dan daya tarik dari produk *fruit sando*. Buah yang digunakan sebagai isian *fruit sando* adalah buah *strawberry* dan anggur.

Fruit sando adalah makanan tradisional Jepang yang terbuat dari roti tawar, *whipped cream*, dan buah-buahan segar. *Whipped cream* dapat dipadukan dengan berbagai macam buah yang memiliki tekstur lunak dan dapat dihancurkan, salah satu buah yang cocok untuk campuran *whipped cream* adalah buah pisang.

Whipped cream yang telah dicampur dengan buah pisang selanjutnya dijadikan sebagai isian untuk roti tawar dan ditambahkan isian buah segar yaitu *strawberry*, anggur, atau buah-buahan lainnya. Kemudian *fruit sando* dilapisi dengan plastik *wrapping*, lalu dimasukkan ke dalam kulkas selama 2 jam. Tujuan

fruit sando dimasukkan ke dalam kulkas adalah untuk memastikan *whipped cream* kokoh dan menyatu dengan buah dan roti tawar.

Fruit sando masih jarang ditemukan di Indonesia, jadi cocok untuk membuka peluang usaha untuk memperoleh keuntungan, analisis usaha dalam proses pemasaran perlu dilakukan untuk menentukan kelayakan usaha, apakah dapat dijalankan atau sebaiknya tidak.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi *fruit sando* dengan *whipped cream* buah pisang di Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana analisis usaha *fruit sando* dengan *whipped cream* buah pisang?
3. Bagaimana bauran pemasaran *fruit sando* dengan *whipped cream* buah pisang?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dijelaskan, maka tujuan dari proposal tugas akhir ini sebagai berikut :

1. Dapat melakukan proses produksi *fruit sando* dengan *whipped cream* buah pisang di Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi.
2. Dapat melakukan analisis usaha *fruit sando* dengan *whipped cream* buah pisang.
3. Dapat melakukan bauran pemasaran *fruit sando* dengan *whipped cream* buah pisang.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan proposal tugas akhir ini sebagai berikut :

1. Mampu membangun jiwa kewirausahaan pada mahasiswa sehingga dapat meraih keuntungan melalui usaha *fruit sando*.

2. Mampu meningkatkan wawasan dan pemahaman bagi para wirausahawan dalam mengembangkan bisnisnya.
3. Mampu mendorong pembaca untuk mengembangkan jiwa kewirausahaan, khususnya dalam bidang pengolahan makanan.
4. Dapat dimanfaatkan sebagai referensi literatur untuk tugas akhir oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember, khususnya bagi mahasiswa program studi D-3 Manajemen Agribisnis yang ingin menyusun tugas akhir dengan tema serupa.