

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sebagian besar penduduk Indonesia, bahkan dunia hampir dapat dipastikan mengenal pisang (*banana*). Pisang termasuk salah satu jenis buah tropis yang mempunyai potensi cukup tinggi untuk dikelola secara intensif. Pisang di Indonesia ada beberapa jenis diantaranya yaitu pisang raja, pisang ambon, pisang mas, pisang tanduk, pisang kepok, pisang uli, pisang klutuk. Secara umum buahnya memiliki rasa manis sehingga buah pisang merupakan bagian buah yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Buah pisang bisa dinikmati dengan berbagai macam cara diantaranya dimakan langsung, dikukus, digoreng dan diolah dengan bahan lain.

Kabupaten Jember adalah salah satu kabupaten di Provinsi Jawa Timur yang menjadi sentral penghasil pisang. Menurut Badan Pusat Statistik Jawa Timur (2021) produksi pisang di Jawa Timur terus mengalami peningkatan setiap tahunnya pada periode 2017-2020 dari sebesar 19.601.290 kuintal menjadi 29.038.327 kuintal dan Kabupaten Jember menghasilkan pisang sebanyak 1.990.513 kuintal pada tahun 2020. Kecamatan tanggul menghasilkan pisang sebanyak 36.575 kuintal pada tahun 2019.

Warna buah pisang cepat sekali berubah oleh pengaruh fisik misalnya sinar matahari dan pemotongan serta pengaruh biologis (jamur) sehingga mudah menjadi busuk. Oleh karena itu pengolahan buah pisang untuk memperpanjang masa simpannya sangat penting, misalnya buah pisang dapat diolah menjadi sale pisang.

Pisang raja adalah salah satu buah yang populer karena rasanya yang tergolong sangat manis, tidak hanya rasa manisnya saja yang membuat pisang raja digemari, karena kandungan vitaminnya yang melimpah. Pisang raja kaya mineral seperti kalsium, protein fosfor, zat besi, dan kalsium. Pisang raja juga mengandung vitamin, yaitu vitamin A, B1 dan C. Pisang raja banyak mengandung vitamin C yang kadarnya lebih tinggi dari buah-buahan lainnya, namun mudah busuk. Untuk mencegah pembusukan dapat dilakukan pengawetan, misalnya

dalam bentuk sale. Sale pisang merupakan produk pisang yang dibuat dengan proses pengeringan menggunakan panas matahari. Sale pisang dikenal mempunyai rasa dan aroma yang khas. Sifat- sifat penting yang sangat menentukan mutu sale pisang adalah warna, bau, kekenyalan, dan ketahanan simpannya. Sifat tersebut banyak dipengaruhi oleh cara pengolahan, serta penyimpanan produknya. Pembuatan sale pisang selain meningkatkan nilai ekonomis juga rasanya lezat dan semua kalangan menyukai produk sale.

Sale pisang sebagian masyarakat dianggap sebagai makanan selingan atau makanan ringan yang dapat dikonsumsi semua kalangan dari anak-anak, remaja hingga dewasa. Usaha ini dapat membantu produsen dalam upaya meningkatkan pendapatan, karena sifat dari produk yang tahan lama. Wilayah Tanggul banyak masyarakat yang menanam pisang, oleh sebab itu maka hal ini menjadi alasan saya untuk membuka usaha sale pisang. Kebanyakan yang ditanam adalah pisang raja.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat di rumuskan dalam rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi Sale Pisang di PTPN XII di kebun Zeelandia Kecamatan Tanggul Kabupaten Jember?
2. Bagaimana kelayakan Sale Pisang di PTPN XII di kebun Zeelandia Kecamatan Tanggul Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran sale pisang di PTPN XII di kebun Zeelandia Kecamatan Tanggul Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang sudah dijelaskan, maka tujuan dari tugas akhir ini adalah:

1. Dapat melakukan proses perproduksi Sale Pisang di Kecamatan Tanggul Kabupaten Jember.

2. Dapat menganalisis kelayakan usaha pada Sale Pisang di Kecamatan Tanggul kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan proses pemasaran Sale Pisang di Kecamatan Tanggul Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang sudah dijelaskan, manfaat yang diharapkan dari Tugas Akhir ini adalah:

1. Menambah pengalaman dan pengetahuan tentang usaha produksi sale pisang.
2. Memberikan wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja baru.
3. Dapat digunakan sebagai referensi mahasiswa yang ingin mengembangkan bakat serta meningkatkan jiwa kewirausahaan.