

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kabupaten Lumajang merupakan sebuah kota kecil yang terletak di bawah kaki gunung semeru yang dikenal keindahan serta kekayaan alam dan budaya yang dimiliki. Lumajang di sebut sebagai kota pisang karena di kota ini terdapat banyak sekali jenis pisang yang sangat enak, terdapat 33 jenis pisang yang di budidayakan yaitu untuk konsumsi langsung sebagai buah meja maupun pisang yang diolah lebih lanjut. Menurut BPS Kabupaten Lumajang, 2024, produksi pisang di Lumajang mencapai 716.624 kwintal. Jenis pisang unggulan yang ada di Kabupaten Lumajang yaitu pisang agung semeru. Pisang ini terkenal dengan ukurannya yang besar berbentuk silindris berwarna hijau dengan kulit buah tebal dan rasanya yang manis, serta pohonnya berbentuk silindris dengan pangkal batang yang berwarna hijau kemerahan. Meskipun produksi pisang agung ini melimpah, namun pemanfaatannya masih di dominasi untuk konsumsi langsung atau di jadikan olahan seperti kripik pisang. Oleh karena itu, diperlukan inovasi produk berbahan dasar pisang agung untuk meningkatkan nilai tambah dan diversifikasi pangan berbasis lokal.

Buah Kurma (*Phoenix dactylifera L.*) merupakan buah yang berasal dari Timur Tengah dan sangat populer di kalangan umat muslim terutama pada saat Bulan Ramadhan. Berdasarkan hasil penelitian Hardiansyah, 2011 *dalam* Pitaloka, 2023, kurma mengandung karbohidrat sederhana, zat besi, dan antioksidan sehingga dapat dimanfaatkan dalam alternatif bahan penyedia energi yang menyehatkan. Menurut alfarisi, 2008, *dalam* Pitaloka, 2023, buah kurma mengandung gula yaitu fruktosa, glukosa, dan sukrosa sehingga dapat berfungsi sebagai pelengkap dalam penyajian makanan.

*Cookies* merupakan salah satu produk bakery yang tahan lama dan digemari semua kalangan. *Cookies* memiliki karakteristik yaitu tekstur yang renyah, rapuh, kering, berwarna kuning kecoklatan atau sesuai warna bahan yang digunakan, beraroma harum khas, serta terasa lezat, gurih dan manis. Prinsip pembuatan *cookies*

yaitu dibuat dari adonan tepung, telur, lemak, dan gula dicetak dan di oven. Menurut Adikhairani, 2012 dalam Atika & Lestari, 2022, dua bagian utama dari proses pembuatan *cookies* adalah pembuatan adonan dan pengovenan.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bisa menjadi salah satu inovasi produk yang sehat, dan juga lezat yang dapat dinikmati oleh semua kalangan usia. Selain itu dikarenakan pisang memiliki kandungan kalium yang cukup tinggi dan kurma memiliki kandungan antioksidan yang tinggi sehingga cocok untuk dijadikan bahan tambahan pada *cookies* dan keduanya mudah didapatkan. Seiring dengan meningkatnya permintaan pasar terhadap produk inovatif dan bernilai gizi tinggi, Proyek Usaha Mandiri ini juga diharapkan mampu mendukung pemanfaatan komoditas lokal, khususnya pisang agung secara optimal. Untuk mengevaluasi mutu dan penerimaan produk, dilakukan uji organoleptik. Di samping itu, demi menjamin keberlangsungan produk dari segi ekonomi, juga dilakukan analisa kelayakan usaha untuk mengetahui seberapa jauh produk ini bisa dikembangkan secara komersial dan memberikan keuntungan secara finansial.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam proses Produksi dan Pemasaran *Cookies* Pisang Agung dengan Topping Kurma sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi *cookies* pisang agung dengan topping kurma?
2. Bagaimana analisis kelayakan *cookies* pisang agung dengan topping kurma sehingga layak untuk dipasarkan?
3. Bagaimana strategi pemasaran yang efektif untuk meningkatkan daya saing dan penerimaan pasar terhadap *cookies* pisang agung dengan topping Kurma?

## **1.3 Tujuan**

Tujuan dari proyek usaha mandiri ini adalah:

1. Mengetahui proses produksi *cookies* pisang agung dengan topping kurma yang baik.

2. Mengetahui strategi pemasaran yang digunakan dalam pemasaran *cookies* pisang agung dengan topping kurma.
3. Mengetahu tingkat kelayakan usaha *cookies* pisang agung dengan topping kurma.

#### **1.4 Manfaat**

Manfaat yang dapat diambil dari produksi dan pemasaran *cookies* pisang agung dengan topping kurma adalahh:

1. Manfaat Akademis
  - a. Menambah wawasan dan pengetahuan tentang proses produksi serta strategi pemasaran produk pangan berbasis komoditas lokal.
  - b. Sebagai bahan referensi bagi penelitian selanjutnya mengenai pemanfaatan pisang agung maupun pisang jenis lain dalam produk olahan.
2. Manfaat Praktis
  - a. Memberikan produk inovatif berbahan dasar pisang agung yang dapat dikembangkan sebagai peluang usaha.
  - b. Memberikan informasi mengenai strategi pemasaran yang tepat untuk meningkatkan daya saing produk di pasar.
3. Manfaat Ekonomis
  - a. Membantu meningkatkan nilai tambah pisang agung melalui diversifikasi produk olahan
  - b. Berpotensi membuka peluang usaha baru yang dapat memberikan keuntungan ekonomi bagi produsen maupun pelaku usaha kecil dan menengah.