

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.), yang memiliki buah yang agak pipih dan kulit tebal yang menguning ketika matang, merupakan salah satu pisang yang sering digunakan dalam industri makanan. Ada beberapa varietas pisang kepok, namun dua yang paling terkenal adalah pisang kepok putih dan pisang kepok kuning, warna buahnya sesuai dengan nama jenis pisangannya, yaitu putih dan kuning, pisang kepok kuning memiliki rasa yang lebih enak, sehingga masyarakat lebih menyukainya (Prabawati dkk, 2008). Pisang kepok banyak diolah oleh sebagian masyarakat untuk dijadikan berbagai macam olahan makanan seperti keripik, gorengan, dan lain sebagainya menurut (Uliyanti 2020) dalam (Rofikah, 2013).

Buah pisang juga memiliki kelemahan, seperti mudah rusak dan membusuk. Diperlukan penanganan khusus untuk meningkatkan kualitas dan nilai jual buah pisang. Sebagai masyarakat, kita dituntut untuk mengembangkan kemampuan dan berinovasi, sehingga bisa menciptakan peluang kerja baru yang dapat bersaing dengan pengusaha lainnya. Sebagai pengusaha, kita harus memiliki keunggulan yang membedakan dan mampu bersaing di pasar.

Seiring dengan kemajuan zaman, pisang kepok bisa diproses menjadi isian dari *strudel*. *Strudel* adalah *pastry* yang berbentuk persegi panjang, adonan *strudel* ini menghasilkan produk yang memiliki lapisan-lapisan tipis yang diisi oleh pisang dan juga dilengkapi dengan coklat. Sebagai inovasi *strudel* pisang coklat cukup menjanjikan untuk diusahakan. *Strudel* ini hanya populer dijual di kota Malang dan masih jarang ditemukan penjualan *strudel* ini di berbagai wilayah maka dari itu perlu adanya diversifikasi produk pangan dengan memperluas penjualan *strudel* ini di berbagai wilayah.

Pemasaran yang efektif sangat penting untuk kesuksesan usaha. Tujuan pemasaran untuk perusahaan baru adalah untuk memperkenalkan produk dan meningkatkan kesadaran publik akan produk tersebut. Analisis Usaha bagi usaha

baru juga diperlukan untuk mengetahui usaha *strudel* pisang coklat ini layak dijalankan atau tidak dengan mengetahui berapa modal awal, berapa produk yang dihasilkan, dan berapa nilai jual serta keuntungan yang didapatkan. Analisis Usaha yang dapat digunakan yaitu *analisis Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return on Investment* (ROI), Penerapan bauran pemasaran (4P) juga dilaksanakan agar pemasaran lebih rinci dan produk sampai pada konsumen yang dituju.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang sebelumnya, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut

1. Bagaimana proses produksi *Strudel* pisang coklat di Desa Dukuh Tengah Kecamatan Buduran Kabupaten Sidoarjo?
2. Bagaimana analisis usaha *Strudel* pisang coklat di Desa Dukuh Tengah Kecamatan Buduran Kabupaten Sidoarjo?
3. Bagaimana proses pemasaran *strudel* pisang coklat?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dari rumusan masalah yang telah diuraikan, maka didapatkan tujuan dari laporan akhir ini, yaitu

1. Dapat melakukan proses produksi *Strudel* pisang coklat di Desa Dukuh Tengah Kecamatan Buduran Kabupaten Sidoarjo
2. Dapat menganalisis usaha produk *Strudel* pisang coklat di Desa Dukuh Tengah Kecamatan Buduran Kabupaten Sidoarjo
3. Dapat melakukan proses pemasaran produk *strudel* pisang coklat

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang sudah diuraikan diatas, maka dapat ditentukan manfaatnya sebagai berikut

1. Dapat meningkatkan kreatifitas dan inovasi serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa
2. Dapat dijadikan referensi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember khususnya program studi D-3 manajemen agribisnis dalam menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir

3. Dapat dijadikan wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa dalam memulai usaha