

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang adalah komoditas buah tropika yang dicanangkan oleh Kementerian Riset dan Teknologi untuk dikembangkan di Indonesia yang didasarkan dengan pertimbangan bahwa pisang merupakan komoditas berorientasi kerakyatan yang mampu meningkatkan kesejahteraan petani (Kasutjaningati dan Boer, 2013). Pohon pisang dapat dimanfaatkan seluruh bagian tanamannya mulai dari daun, bunga, buah, batang, hingga bonggolnya. Bonggol pisang umumnya digunakan hanya sebagai bahan tanam dan jarang digunakan sebagai bahan pangan. Bonggol pisang jika diolah dengan benar dapat menjadi pangan alternatif yang bernutrisi tinggi. Bonggol pisang memiliki kandungan serat dan kalsium yang cukup tinggi sehingga dapat menjadi sumber serat dan kalsium alternatif (Rohmani dan Yugatama, 2019).

Bonggol pisang dapat digunakan untuk membuat kripik adalah bonggol pisang kepok, pisang raja, dan pisang klutuk (Irmayanti, I., 2022). Bonggol pisang dapat diolah menjadi abon, bubur, pempek, bonggol pisang juga dapat diolah menjadi keripik. Pemanfaatan bonggol pisang menjadi keripik membutuhkan proses yang sederhana dan biaya yang murah. Namun, pemanfaatan bonggol pisang menjadi keripik belum optimal karena makanan tersebut belum terlalu dikenal masyarakat dan lingkup pemasaran yang masih terbatas. Adapun batang pisang memiliki manfaat bagi kesehatan manusia yakni dapat mengobati dan menyembuhkan berbagai macam penyakit diantaranya sebagai dektosifikasi sistem pencernaan, menurunkan berat badan, mengontrol kolesterol dan tekanan darah, menyembuhkan asam lambung, menstabilkan gula darah, dan masih banyak lagi manfaat batang pisang untuk kesehatan (Sagajoka dkk, 2021:137).

Keripik dapat berasa dominan asin, pedas, manis, asam, gurih atau paduan dari kesemuanya (Oktaningrum, 2013). Makanan ringan didefinisikan sebagai makanan yang dikonsumsi dalam waktu-waktu antara ketiga waktu makan utama dalam sehari. Berdasarkan definisi tersebut maka muncullah beragam jenis

makanan ringan, baik dalam bentuk, cara pengolahan, maupun cara penyajiannya. Menurut Muchtadi, Hariyadi, dan Basuki (1998), makanan ringan didefinisikan sebagai makanan yang dikonsumsi dalam waktu-waktu antara ketiga waktu makan utama dalam sehari. Berdasarkan definisi tersebut maka muncullah beragam jenis makanan ringan, baik dalam bentuk, cara pengolahan, maupun cara penyajiannya.

Dari sisi pangsa pasar rasa, tren menunjukkan bahwa konsumen semakin menyukai camilan dengan varian rasa modern, terutama rasa asin-gurih seperti *barbeque*, *balado*, dan keju. Rasa *barbeque* menjadi salah satu varian yang paling populer karena kombinasi gurih, manis, dan smoky yang sesuai dengan preferensi pasar (Wulandari, 2020). Banyak produsen camilan besar yang mengandalkan varian *barbeque* sebagai salah satu rasa utama untuk menarik konsumen, sehingga peluang pasar untuk keripik bonggol pisang rasa *barbeque* masih sangat terbuka.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk menciptakan inovasi baru yaitu dengan membuat keripik bonggol pisang rasa *barbeque* yang dapat dinikmati oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa rumusan masalah yang timbul dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Bagaimana proses produksi keripik bonggol pisang rasa *barbeque* yang diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana hasil analisa dan kelayakan usaha pada keripik bonggol pisang rasa *barbeque*?
3. Bagaimana strategi pemasaran yang tepat pada produk keripik bonggol pisang rasa *barbeque*?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Mengetahui proses produksi keripik bonggol pisang rasa *barbeque* yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui hasil analisa dan kelayakan usaha pada keripik bonggol pisang rasa *barbeque*.
3. Mengetahui strategi pemasaran yang tepat pada produk keripik bonggol pisang rasa *barbeque*.

1.4 Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Meningkatkan nilai ekonomis bonggol pisang sebagai bahan baku produksi keripik rasa *barbeque*.
2. Menghasilkan inovasi baru produk keripik bonggol pisang rasa *barbeque*.
3. Membuka peluang usaha dalam produksi keripik bonggol pisang rasa *barbeque* dengan berskala rumah tangga hingga industri berskala besar.