

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah salah satu Negara yang memiliki iklim tropis sehingga tanaman dapat tumbuh subur di Indonesia, baik itu berupa tanaman pangan, perkebunan, dan hortikultura. Salah satu komoditas dari tanaman hortikultura adalah pisang. Pisang yang memiliki nama latin (*Musa paradisiaca*, Linn.) adalah tanaman yang dapat tumbuh di daerah dataran rendah sampai pada daerah dengan ketinggian di atas 1000 mdpl. Pisang di Indonesia memiliki varietas yang lebih banyak dari negara lain.

Situbondo merupakan salah satu daerah penghasil pisang, pisang ditanam baik dalam skala rumah tangga ataupun kebun namun pemeliharaannya kurang intensif sehingga pisang di Situbondo hanya dapat dipasarkan di pasar tradisional wilayah setempat. Hal ini, menyebabkan ketersediaan pisang di daerah Situbondo menjadi cukup melimpah. Selain itu, pisang merupakan tanaman yang dapat berbuah tidak tergantung pada musim. Berdasarkan jenisnya pisang dikelompokkan menjadi tiga golongan yaitu pisang yang enak dimakan, pisang hutan yang dijadikan tanaman hias dan pisang yang hanya diambil pelepah batangnya saja. Golongan Pisang yang enak dimakan contohnya seperti pisang ambon, pisang susu, pisang raja, pisang kepok dan pisang nangka.

Pisang adalah jenis buah yang mempunyai kandungan gizi sangat baik, yaitu menyediakan energi cukup tinggi jika dibandingkan dengan buah-buahan yang lain. Pisang dapat langsung dikonsumsi buahnya dan diolah menjadi berbagai macam olahan makanan, salah satu olahan makanan yang berbahan baku pisang adalah es kul-kul pisang. Es Kul-Kul merupakan es yang terbuat dari buah-buahan yang dibekukan kemudian dicelupkan pada adonan coklat cair. Es Kul-Kul ini akan dikemas lebih tertutup dan tampilan yang lebih unik, agar lebih menarik minat konsumen untuk membeli. Sebenarnya buah-buahan yang dapat digunakan menjadi bahan utama dari es kul-kul bermacam-macam seperti pepaya, nanas, melon, dan apel. Akan tetapi, buah yang rasanya paling enak apabila digunakan menjadi bahan utama dari es kul-kul adalah pisang, pisang yang

digunakan adalah jenis pisang ambon. Selain dari rasanya yang enak, membuat es kul-kul dari bahan utama pisang ambon juga mudah dan menguntungkan karena pisang ambon selalu tersedia di pasar sehingga usaha yang dilaksanakan dapat berlangsung secara terus-menerus dan tidak perlu khawatir akan kekurangan bahan baku. Hal ini yang melatarbelakangi tugas akhir yang berjudul analisis usaha es kul-kul pisang “wolles”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan masalah yaitu:

1. Bagaimana proses pembuatan es kul-kul pisang “wolles”?
2. Bagaimana analisis usaha pembuatan es kul-kul pisang “wolles” berdasarkan analisa BEP (*Break Efect Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investment*)?
3. Bagaimana proses pemasaran es kul-kul pisang “wolles”?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini yaitu:

1. Mengetahui proses pembuatan es kul-kul pisang “wolles”.
2. Mengetahui analisa usaha es kul-kul pisang “wolles” menguntungkan atau tidak berdasarkan analisa BEP (*Break Efect Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investment*).
3. Untuk mengetahui proses pemasaran es kul-kul pisang “wolles”

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat dilaksanakannya tugas akhir yaitu:

1. Memberi wawasan bagi mahasiswa dan masyarakat untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja baru.
2. Dapat meningkatkan kreatifitas dan inovatif untuk meraih peluang-peluang yang ada.
3. Dapat dijadikan sebagai bahan acuan mahasiswa yang ingin mencoba berwirausaha dengan bahan baku pisang.
4. Dapat dijadikan sebagai referensi tugas akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember.