

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Puding merupakan salah satu makanan ringan yang banyak digemari oleh konsumen. Puding merupakan alternatif yang tepat untuk menemani waktu santai bersama rekan dan keluarga. Keunggulan dari puding yaitu bisa dikonsumsi oleh berbagai macam usia, dari balita hingga manula. Seiring dengan meningkatnya permintaan konsumen, kini puding mulai di inovasikan berbagai varian rasa buah, seperti rasa pisang, mangga, buah naga, dan berbagai rasa buah lainnya. Salah satu buah yang digemari masyarakat kita adalah buah pisang.

Pisang (*Musa Paradisiaca*) termasuk keluarga *Musaceae*, yang sangat digemari orang karena enak dimakan sebagai buah meja melalui pengolahan terlebih dahulu. Varietas pisang yang telah dibudidayakan orang banyak sekali. Jawa timur merupakan salah satu provinsi penghasil buah pisang, terutama di Kabupaten Lumajang, Probolinggo dan Jember.

Kandungan energi pisang merupakan energi instan, yang mudah tersedia dalam waktu singkat, sehingga bermanfaat dalam menyediakan kebutuhan kalori sesaat. Karbohidrat pisang merupakan karbohidrat kompleks tingkat sedang dan tersedia secara bertahap, sehingga dapat menyediakan energi dalam waktu tidak terlalu cepat. Karbohidrat pisang merupakan cadangan energi yang sangat baik digunakan dan dapat secara tepat tersedia bagi tubuh.

Produk puding pisang bukan barang baru lagi bagi masyarakat Indonesia namun dengan menambahkan sedikit inovasi yakni adanya potongan buah asli di dalam puding tersebut menjadi salah satu peluang bisnis menarik yang menjanjikan untung besar bagi pelakunya. Produk puding dibuat ekonomis seperti eskrim agar lebih praktis menikmatinya, karena rata-rata orang sekarang ingin yang lebih praktis dalam masalah mengkonsumsi makanan. Di jadwal kesibukan yang serba padat seperti ini, puding pisang mini ini merupakan solusi yang tepat untuk camilan pengganjal lapar. Hal ini yang melatar belakangi tugas akhir yang berjudul “Pengembangan Produk Olahan Pisang Melalui Usaha Puding Dengan Kemasan Ekonomis.

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana proses pembuatan Produk Olahan Pisang Melalui Usaha Puding Dengan Kemasan Ekonomis di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana kelayakan usaha Pengembangan Produk Olahan Pisang Melalui Usaha Puding Dengan Kemasan Ekonomis ?
3. Bagaimana proses pemasaran Produk Olahan Pisang Melalui Usaha Puding Dengan Kemasan Ekonomis agar konsumen mau untuk membeli dan mencoba produk ini ?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah di atas maka, tujuan Tugas Akhir ini adalah:

1. Mengetahui proses pembuatan Puding Pisang Di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember yang berkualitas
2. Menentukan tingkan kelayakan usaha Puding Pisang
3. Melakukan proses pemasaran yang baik dan benar untuk Puding Pisang

## **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat dilaksanakannya Tugas Akhir yaitu:

1. Mampu memberikan inovasi baru dalam pemanfaatan pisang menjadi produk puding pisang
2. Dapat digunakan sebagai acuan untuk berwirausaha dengan melihat peluang yang ada
3. Dapat dijadikan sebagai bahan pembelajaran bagi mahasiswa yang ingin mencoba berwirausaha dengan bahan baku pisang.