

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang menghasilkan beraneka ragam hasil pertanian. Tanaman maupun buah-buahan dapat tumbuh subur apabila ditanam di Indonesia sesuai dengan syarat tumbuh tanaman-tanaman tersebut, khususnya tanaman pisang.

Tanaman pisang termasuk salah satu jenis buah tropis yang dapat beradaptasi luas terhadap lingkungan tumbuh karena pada umumnya tanaman pisang dapat dibudidayakan di dataran rendah sampai di dataran tinggi (pegunungan) pada ketinggian ± 1000 m di atas permukaan laut (dpl). Sehingga banyak terdapat di berbagai daerah serta mudah mendapatkannya.

Hampir semua bagian tanaman pisang mempunyai nilai guna (manfaat) dalam kehidupan manusia sehari-hari. Bagian utama dari tanaman pisang yang mempunyai nilai ekonomi cukup tinggi adalah buahnya. Buah pisang yang sudah matang atau masak selain enak dan lezat rasanya, mempunyai kandungan gizi sangat baik antara lain menyediakan energi cukup tinggi seperti kalium, magnesium, fosfor, besi dan kalsium. Pisang juga mengandung vitamin, yaitu C, B kompleks, B6 dan serotonin. Manfaat yang diperoleh dari mengonsumsi pisang ialah dapat berfungsi sebagai pengobatan gangguan pencernaan tukak lambung, penderita campak, hepatitis, radang tonsil, penyakit sembelit dan sariawan. (Rukmana, 1999)

Berbagai macam diversifikasi pisang telah banyak dilakukan untuk dapat menarik minat konsumen. Janis olahan tersebut diantaranya dalam bentuk tepung, keripik pisang, sale dan berbagai olahan lainnya.

Brownies merupakan salah satu jenis makanan berbentuk persegi atau persegi panjang yang dibuat dengan cara dikukus atau dipanggang dan mempunyai ciri kas tersendiri yaitu kue perpadua cokelat manis sehingga banyak diminati oleh setiap orang. Seiring perkembangan zaman banyak inovasi baru yaitu memodifikasi brownies antara lain seperti brownies tape, brownies singkong dan lain sebagainya.

Meningkatnya minat masyarakat terhadap diversifikasi makanan dari buah pisang dan adanya modifikasi dari brownies, maka dari itu muncul sebuah ide untuk menambah modifikasi brownies yaitu brownies pisang. Meskipun dengan modifikasi tambahan rasa pisang, tetapi tidak akan menghilangkan rasa khas cokelat dari brownies itu sendiri. Dengan adanya produk ini diharapkan dapat menghadirkan sebuah inovasi dalam bidang brownies.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas , maka dapat dibuat rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan Brownies Pisang Kukus?
2. Bagaimana analisis usaha Brownies Pisang Kukus?
3. Bagaimana pemasaran Brownies Pisang Kukus?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

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

1. Mengetahui proses pembuatan Brownies Pisang Kukus
2. Mengetahui analisis usaha Brownies Pisang Kukus
3. Mengetahui pemasaran Brownies Pisang Kukus

1.3.2 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari hasil tugas akhir ini antara lain :

1. Bagi penulis, dapat dijadikan sebagai tugas akhir untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember dan bisa berwirausaha mandiri
2. Sebagai upaya meningkatkan kreatifitas yang inovatif agar dapat melihat dan meraih peluang-peluang yang ada
3. Diharapkan mampu menambah pengetahuan dan wawasan bagi mahasiswa maupun masyarakat sebagai kewirausahaan baru yang dapat dikembangkan dan mampu menciptakan lapangan kerja baru