

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara tropis dengan kekayaan sumber daya hayati yang sangat melimpah, termasuk hasil hortikultura seperti buah pisang. Pisang merupakan salah satu buah tropis yang mudah ditemukan dan dibudidayakan di Indonesia. Data dari *Badan Pusat Statistik (2021)* menunjukkan bahwa produksi pisang nasional mencapai lebih dari 7 juta ton per tahun, menjadikannya sebagai buah paling banyak diproduksi di Indonesia. Namun, hasil panen pisang masih banyak petani dan pelaku UMKM yang belum memanfaatkan secara optimal dan bernilai tambah rendah karena hanya diolah dalam bentuk produk konvensional seperti keripik dan pisang goreng. Di sisi lain, meningkatnya tren konsumsi dessert modern yang menekankan pada cita rasa, tampilan, dan keunikan bahan baku membuka peluang besar untuk melakukan inovasi pangan berbasis bahan lokal.

Salah satu inspirasi produk tersebut adalah *Banoffee* Pisang Karamel atau *Banoffee Pie* yang merupakan singkatan dari banana dan toffee (karamel) yaitu olahan makanan penutup yang berasal dari Inggris dengan kombinasi pisang segar, krim, saus karamel (*toffee*), dan dasar biskuit susu. Dari paduan keempat bahan utama pembuatan dessert ini menjadi akan kaya rasa terutama pada karamel yang menjadi ciri khas dari *banoffee* yang dapat menarik para konsumen. *Banoffee* diciptakan pertama kali oleh Nigel Mackenzie dan Ian Dowding di restoran The Hungry Monk, Inggris, pada tahun 1971 dan menjadi salah satu dessert favorit karena rasa manis-gurihnya yang khas dan teksturnya yang lembut (A'yun, N. Q, 2022). Akan tetapi, *banoffee* yang beredar di pasaran umumnya masih berbasis bahan impor seperti krim kental dan tepung terigu. Berdasarkan alasan tersebut, pembuatan *Banoffee Pisang Karamel* dipilih sebagai alternatif dessert inovatif yang menggabungkan cita rasa internasional dengan potensi lokal.

Produk ini diharapkan mampu meningkatkan nilai jual pisang lokal, memperluas varian produk berbasis pangan lokal, dan menarik minat konsumen modern yang menyukai makanan penutup dengan tampilan menarik dan rasa yang

kelas. Melalui tugas akhir ini, penulis berinisiatif membuat inovasi *Banoffee Pisang Karamel* dengan pendekatan berbasis bahan lokal, seperti pisang ambon dan karamel rumahan atau buatan sendiri untuk menjawab tantangan penggunaan bahan baku lokal serta menciptakan produk yang lebih terjangkau dan bernilai gizi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi *Banoffee* Pisang Karamel di Desa Kraton Kecamatan Kencong Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha *Banoffee* Pisang Karamel di Desa Kraton Kecamatan Kencong Kabupaten Jember?
3. Bagaimana bauran pemasaran produk *Banoffee* Pisang Karamel?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah, adapun tujuan penulisan proposal laporan akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi *Banoffee* Pisang Karamel di Desa Kraton Kecamatan Kencong Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis usaha *Banoffee* Pisang Karamel di Desa Kraton Kecamatan Kencong Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan kegiatan pemasaran produk *Banoffee* Pisang Karamel.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan dapat diperoleh manfaat dari penulisan laporan akhir ini sebagai berikut:

1. Memberikan wawasan kepada mahasiswa mengenai kewirausahaan sebagai upaya menciptakan lapangan kerja.
2. Mendorong pengembangan kreativitas dan inovasi mahasiswa dalam merancang ide produk kewirausahaan.
3. Menjadi bahan referensi dan sumber informasi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember dalam penyusunan tugas akhir.