

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia dalam kehidupan yang semakin berkembang. Kebutuhan pokok tersebut bukan hanya makanan berat seperti nasi; bubur; roti; dan makanan pokok lainnya, tetapi makanan ringan atau yang sering disebut snack kini sudah menjadi hal pokok yang dibutuhkan masyarakat dari berbagai tingkat umur. Wilayah kota Situbondo sendiri memiliki peluang bisnis snack sangat terbuka lebar bagi para pelaku bisnis, terbukti dengan adanya banyak produk snack yang ditawarkan oleh perusahaan besar maupun kecil dan dipasarkan di warung-warung, toko-toko, dan juga supermarket. Serta dilihat dari banyaknya kalangan remaja yang cenderung menyukai jajan atau makanan ringan untuk dikonsumsi karena bersifat praktis, dapat dimakan kapanpun dan dimanapun. Selain itu, banyak toko-toko agen makanan kecil sehingga memudahkan pelaku usaha untuk mendistribusikan produknya tanpa harus membuang banyak tenaga untuk menjajakan produk secara langsung kepada konsumen akhir.

Salah satu snack yang banyak diminati masyarakat saat ini adalah snack keripik, keripik merupakan sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, sayuran, atau buah-buahan yang digoreng di dalam minyak nabati. Untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi rempah tertentu. Pembuatan keripik dari buah-buahan merupakan salah satu cara untuk memperpanjang daya tahan produk buah tersebut.

Pisang (*Musa paradisiacal L*) merupakan salah satu buah yang digemari oleh sebagian besar penduduk dunia. Rasanya enak, kandungan gizinya tinggi, mudah didapat, dan harganya relatif murah. Tanaman pisang di Indonesia dapat tumbuh subur baik di dataran tinggi maupun di dataran rendah, dari yang beriklim basah maupun yang beriklim kering. Buahnya setiap saat dapat kita dapat karena tidak tergantung dengan musim. Daerah penyebarannya hampir di seluruh

Indonesia dengan sentra produksi di Jawa. Buah pisang biasanya digunakan sebagai pencuci mulut yang dimakan setelah makan, selain itu buah pisang dapat diolah dalam bentuk lain, seperti; keripik pisang, pisang goreng, sale pisang, kolak pisang, roti pisang dan masih banyak lagi produk olahan dari pisang yang telah umum di pasaran.

Usaha ini memproduksi keripik pisang dengan variasi bentuk unik dan variasi rasa yaitu rasa balado, sapi panggang, dan coklat. Selain rasa dan bentuk yang unik keunggulan lain adalah penggunaan bahan baku pilihan yang menjadi kualitas keripik pisang ini berbeda dari keripik- keripik pisang lainnya, pisang kepok kuning dipakai sebagai bahan dasar pembuatan keripik, pemilihan jenis pisang ini dikarenakan sifat dari pisang tersebut cocok untuk digunakan sebagai bahan baku pembuatan keripik pisang. Warna daging buah yang berwarna kuning tersebut menyebabkan hasil keripik pisang yang diperoleh setelah proses penggorengan menjadi bagus. Pembuatan produk ini tidak begitu sulit, karena bahan mudah didapatkan dan tidak membutuhkan terlalu banyak proses. Untuk membuat produk ini membutuhkan bahan utama pisang kepok kuning dan minyak goreng serta bahan pembantu yang terdiri dari gula halus, air garam, air kapur, bumbu tabur rasa balado, sapi panggang, dan coklat bubuk.

Alasan menawarkan produk adalah di zaman modern ini, snack khususnya keripik pisang sangat diminati oleh masyarakat dari berbagai golongan dan berbagai tingkatan. Namun, keripik pisang yang ada di kota Situbondo hanya memiliki cita rasa manis dan asin cenderung membuat konsumen mudah bosan dengan kedua rasa tersebut. Karena itu, diberikan cita rasa variatif pada konsumen agar konsumen bisa mengekplorasi berbagai cita rasa keripik pisang. Selain itu usaha ini dijalankan untuk memperoleh keuntungan dan menciptakan lapangan pekerjaan untuk mengetahui seberapa jauh usaha ini bermanfaat dan menjadi peluang bisnis yang bagus kedepannya, maka diperlukan suatu analisis usaha untuk mengetahui apakah layak atau tidak layak usaha tersebut untuk dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat diambil beberapa permasalahan yang ada yaitu :

- a. Bagaimana proses pembuatan *Banana Crackers*?
- b. Bagaimana analisis usaha *Banana Crackers*?
- c. Bagaimana sistem pemasaran *Banana Crackers*?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan beberapa rumusan masalah tersebut, maka tujuan pelaksanaan tugas akhir ini meliputi :

- a. Mengetahui proses pembuatan *Banana Crackers*
- b. Mengetahui analisis usaha *Banana Crackers*
- c. Mengetahui sistem pemasaran *Banana Crackers*

1.3.2 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dengan adanya tugas akhir ini meliputi :

- a. Meningkatkan kreatifitas dalam berwirausaha untuk meraih peluang peluang yang ada
- b. Memberikan wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan
- c. Memudahkan, sekaligus dapat mendukung pengembangan produk bagi usaha-usaha dalam bidang pangan
- d. Menjadi salah satu acuan atau pedoman bagi wirausahawan baru dibidang agribisnis
- e. Berkontribusi terhadap Dinas Perindustrian dan Perdagangan
- f. Memberikan referensi bagi akademik pada bidang penelitian yang sama