

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang kaya dan memiliki keanekaragaman pangan yang dapat dilihat dari jenisnya, kandungan gizinya, serta cita rasa pangan. Kehidupan masyarakat sekarang lebih maju dibandingkan dengan kehidupan masyarakat dahulu. Pola pikir masyarakat sekarang juga sudah berkembang seiring dengan berkembangnya ilmu dan teknologi sehingga mereka mampu memanfaatkan bahan pangan yang ada di sekitar mereka dengan cara diolah menjadi suatu produk yang memiliki kandungan gizi yang tinggi, unik serta menarik. Produk yang dihasilkan berupa makanan ringan, kue, cemilan, serta beranekaragam jenis minuman.

Kue Indonesia dapat diartikan dengan segala macam yang dapat disantap dan dimakan di samping makanan utama. Kue Indonesia dapat juga diartikan sebagai panganan dan makanan kecil yang terdapat di Indonesia. Makanan kecil ini dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan pada suatu hidangan pesta atau hajatan, dapat pula sebagai pengiring minum teh, disajikan pada tamu atau sebagai bekal ke kantor atau ke sekolah.

Kue lumpur adalah salah satu kue atau jajanan pasar yang paling digemari oleh masyarakat luas khususnya di Indonesia. Berbagai acara adat tradisional maupun resmi, kue ini tidak pernah absen menghiasi tampah-tampah jajanan yang disajikan. Kue lumpur memiliki tekstur yang lembut dengan aroma pandan atau vanili yang biasanya terdapat hiasan kismis diatasnya yang menjadikan kelebihan utama kudapan ini sehingga banyak digemari. Konon, asal mula nama kue lumpur ini berasal dari teksturnya yang lembut dan halus seperti lumpur. Menghasilkan tekstur seperti ini, adonan tepung terigu pada kue lumpur biasanya ditambahkan dengan kentang rebus yang telah dihancurkan lalu dikocok hingga halus. Kue lumpur ini tergolong jenis kue basah, sehingga tidak dapat bertahan terlalu lama.

Pisang (*Musa paradisiaca L*) adalah salah satu buah yang digemari oleh sebagian besar penduduk dunia. Rasanya enak, kandungan gizinya tinggi, mudah didapat, dan harganya relatif murah. Jenis pisang banyak sekali antara lain pisang kepok, pisang ambon, pisang raja, pisang susu, pisang kapas dan masih banyak jenis pisang lainnya tetapi jenis pisang yang biasanya digunakan oleh para pedagang dan para pengusaha makanan yang menggunakan buah pisang sebagai bahan baku pada umumnya adalah pisang raja, pisang kepok dan pisang ambon. (Lubis, 2012)

Produk kue lumpur ini akan dipadukan dengan vla pisang dimana pisang sendiri merupakan buah yang berasal dari Kabupaten Lumajang. Tujuan pembuatan kue lumpur dengan vla pisang ini yaitu untuk menciptakan inovasi rasa dan bentuk sehingga masyarakat tidak bosan lagi dengan kue lumpur sebelumnya.

Lumajang merupakan salah satu daerah yang terkenal sebagai penghasil pisang. Produk khas olahan dari Lumajang adalah keripik pisang dengan berbagai jenis varian rasa. Produk tersebut sudah banyak dipasarkan khususnya di daerah Lumajang. Produk kue lumpur vla pisang ini dapat menjadi alternatif bagi masyarakat sebagai produk makanan yang memiliki nilai gizi tinggi. Selain itu dapat meningkatkan kreatifitas dan inovasi agar dapat menambah nilai jual buah pisang.

Usaha Kue Lumpur Vla Pisang “Q\_Lumpur” ini, didirikan untuk memperoleh keuntungan dan dapat menciptakan lapangan pekerjaan serta memenuhi kebutuhan masyarakat sebagai konsumen. Oleh karena itu untuk mengetahui seberapa jauh usaha ini bermanfaat dan menjadi peluang bisnis yang bagus kedepannya, maka diperlukan suatu analisis usaha seperti: *Break Event Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI) dan analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) agar dapat diketahui apakah usaha ini layak atau tidak untuk diusahakan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian pada latar belakang diatas, maka dapat di rumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pemasaran Kue Lumpur Vla Pisang yang ada di Desa Kalipepe Kecamatan Yosowilangun Kabupaten Lumajang?
2. Bagaimana analisis usaha pembuatan Kue Lumpur Vla Pisang yang ada di Desa Kalipepe Kecamatan Yosowilangun Kabupaten Lumajang?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah diatas, maka tujuan proposal ini adalah:

1. Mengetahui proses pemasaran Kue Lumpur Vla Pisang yang ada di Desa Kalipepe Kecamatan Yosowilangun Kabupaten Lumajang.
2. Mengetahui analisis usaha pembuatan Kue Lumpur Vla Pisang di Desa Kalipepe Kecamatan Yosowilangun Kabupaten Lumajang menguntungkan atau tidak.

## **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan diatas, maka manfaat yang diharapkan adalah:

1. Memberikan wawasan luas bagi mahasiswa untuk berwirausaha khususnya dalam usaha kue lumpur vla pisang.
2. Dapat dijadikan bahan pertimbangan bagi masyarakat atau mahasiswa yang ingin berwirausaha kue lumpur vla pisang.
3. Sebagai upaya meningkatkan kreatifitas dan inovatif agar dapat menambah nilai jual dari kue lumpur vla pisang.