

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sebagian besar penduduk Indonesia, bahkan dunia hampir dapat dipastikan mengenal pisang (*banana*). Pisang termasuk salah satu jenis buah tropis yang mempunyai potensi cukup tinggi untuk dikelola secara intensif berorientasi agribisnis. Agribisnis pisang dapat memacu penganekaragaman produk sehingga pisang telah menjadi mata dagang ekspor dan impor di pasar Internasional. Indonesia mempunyai ragam varietas atau kultivar pisang cukup banyak misalnya pisang ambon kuning, barangan, raja bulu, badak, kepok kuning, tanduk, nangka, emas, dan lain-lain (Suhardiman, 2004).

Tanaman pisang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat luas untuk berbagai macam keperluan. Selain sebagai buah segar, buah pisang dapat pula dimanfaatkan untuk aneka olahan, seperti tepung pisang untuk makanan bayi, sari buah pisang, keripik pisang, roti pisang dan lain-lain. Buah pisang yang dipasarkan dalam bentuk olahan mempunyai serapan yang baik di pasaran, terutama terhadap jenis pisang kepok, pisang nangka, dan pisang tanduk. Ditinjau dari segi harga, buah pisang di pasar lokal, regional, maupun internasional relatif stabil sepanjang tahun dibanding dengan harga buah-buahan yang lain. Hal ini disebabkan karena buah pisang tidak bersifat musiman. Sedangkan tingkat harga buah pisang sangat tergantung dari jenis mutu buah pisang, ukuran, dan jumlahnya dalam satu sisir (Rukmana, 2003).

Manfaat buah pisang bagi kesehatan adalah sebagai obat luka lambung, mencegah kanker usus, membantu melancarkan pengiriman oksigen ke dalam otak, menurunkan kolesterol darah, menghaluskan kulit, menyuburkan rambut, dan dapat mengobati diare (Thomas, 2007).

Keripik pisang merupakan salah satu bentuk olahan buah pisang yang dapat dijumpai di berbagai tempat, baik di toko makanan atau pusat oleh-oleh. Pada umumnya keripik pisang dikemas dengan kemasan plastik, baik dari kemasan plastik tipis hingga tebal.

Sebagian besar keripik pisang memiliki cita rasa asin, manis, pedas, dan penambahan rasa lainnya, tanpa mengubah bentuk atau tampilan dari keripik pisang. Pemberian pelapisan cokelat terhadap keripik pisang merupakan salah satu inovasi baik dari segi cita rasa maupun tampilan. Dengan pengemasan semenarik mungkin juga harus dilakukan untuk menarik konsumen. Pengemasan yang dilakukan juga harus baik agar produk dapat bertahan lama.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan maka dapat diambil rumusan masalah yaitu :

1. Bagaimana proses pembuatan Keripik Pisang Lapis Coklat di Desa Antirogo Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha pembuatan Keripik Pisang Lapis Coklat di Desa Antirogo Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana pemasaran yang efektif usaha Keripik Pisang Lapis Coklat di Desa Antirogo Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang diuraikan, maka tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui proses pembuatan Keripik Pisang Lapis Coklat di Desa Antirogo Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Menentukan tingkat kelayakan usaha pembuatan Keripik Pisang Lapis Coklat di Desa Antirogo Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
3. Menentukan pemasaran yang efektif usaha Keripik Pisang Lapis Coklat di Desa Antirogo Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah ditetapkan, maka Tugas Akhir ini diharapkan dapat bermanfaat :

1. Menambah wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa dalam berwirausaha secara langsung.
2. Dapat dijadikan sebagai referensi tugas akhir mahasiswa Politeknik Negeri Jember.
3. Mengenalkan kepada masyarakat mengenai inovasi produk dengan coklat sebagai pelapis keripik pisang.