

## **I. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pada mulanya makanan olahan pisang memiliki banyak macam, di Indonesia makanan olahan dari pisang ada beberapa macam seperti ; pisang goreng, sale pisang, pisang goreng keju, saus pisang, cuka pisang dan sebagainya. Makanan olahan dari pisang tersebut dapat berupa makanan cemilan yang bersifat basah maupun kering yang dapat langsung dikonsumsi atau bahan campuran masakan.

Pisang termasuk salah satu jenis buah tropis yang mempunyai potensi cukup tinggi untuk dikelola secara intensif berorientasi agribisnis. Kini pisang telah menjadi mata dagang ekspor dan impor di pasar Internasional. Namun produksi dan produktifitas pisang di Indonesia masih rendah dibandingkan dengan negara-negara produsen pisang lainnya. Rendahnya hasil pisang tersebut disebabkan oleh bentuk kultur budidaya yang umumnya dikelola secara sederhana, tradisional, dan belum berorientasi agribisnis.

Para pakar ekonomi pertanian menganjurkan pengembangan agribisnis pisang dalam bentuk Perusahaan Inti Rakyat (PIR). Pada skala usaha kecilpun, misalnya 1,0 hektar dapat ditanami 1.000-1.500 pohon pisang dengan perkiraan keuntungan pada tahun pertama sekitar Rp. 7,5 juta, tahun kedua sampai tahun keempat masing-masing sebesar Rp. 15 juta. Oleh karena itu, pengembangan agribisnis pisang mempunyai potensi ekonomi dan sosial cukup tinggi, terutama dalam upaya peningkatan pendapatan masyarakat tani dan negara, perbaikan gizi penduduk, perluasan lapangan kerja, dan usaha, pengembangan agribisnis dan agroindustri, peningkatan ekspor, serta pemeliharaan kualitas lingkungan. Strategi pengembangan agribisnis pisang harus mempertimbangkan potensi wilayah, kesesuaian lahan dan agroklimat, potensi pasar dan potensi sumber daya manusia (Rukmana, 1999).

Oleh karena itu muncullah ide melakukan usaha pengemasan Sale Pisang dengan memberikan inovasi yang berbeda dengan pengemasan Sale Pisang lainnya. Kemasan ini dibuat dengan menggunakan plastik sebagai kemasan yang melindungi produk agar tetap higienis dan diberi label yang didisain dengan

tampilan unik dan menarik untuk memberikan kesan bagus pada konsumen sejak awal melihatnya. Pengemasan ini juga dilakukan untuk menghindari persepsi konsumen dalam menilai tampilan produk yang tidak terlalu bagus meski rasanya enak yang dapat mempengaruhi minat konsumen untuk membeli.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan, maka dapat dirumuskan dalam rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pengemasan Sale Pisang “BUCHEON” ?
2. Bagaimana analisis usaha pengemasan Sale Pisang “BUCHEON” di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember ?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah:

1. Menguraikan proses pengemasan Sale Pisang “BUCHEON”.
2. Menentukan tingkat kelayakan usaha pengemasan Sale Pisang “BUCHEON” di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.

## **1.4 Manfaat**

Adapaun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat dijadikan pembelajaran bagi mahasiswa yang ingin mencoba meningkatkan nilai jual buah pisang melalui proses diversifikasi makanan olahan pisang.
2. Dapat menambah wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa/pembaca tentang analisis usaha pengemasan Sale Pisang “BUCHEON”.