

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan untuk melakukan inovasi dalam pengolahan makanan khas daerah semakin bertambah karena gaya hidup masyarakat modern semakin menginginkan camilan yang praktis, lezat, dan menarik secara tampilan. Produk pangan yang menggunakan bahan lokal semakin diminati karena mampu menyatukan nilai tradisional dengan gaya modern. Salah satu bahan yang bisa dikembangkan adalah pisang, terutama pisang raja yang punya rasa manis alami, tekstur lembut tapi tidak mudah hancur, serta aroma yang enak dan menarik. Pisang adalah komoditas pertanian yang mudah ditemukan di berbagai wilayah Indonesia. Berbagai produk olahan dari pisang sudah dikenal oleh masyarakat, seperti keripik pisang, sale pisang, pisang molen, pisang goreng, pisang cokelat, nugget pisang, dan bolu pisang. Setiap produk punya rasa dan bentuk yang berbeda, tetapi semuanya memanfaatkan keunggulan rasa dan ketersediaan pisang.

Di Kelurahan Mimbaan, Kecamatan Panji, Kabupaten Situbondo, pisang raja tersedia sepanjang tahun dengan kualitas baik dan harganya terjangkau. Ketersediaan bahan ini menjadi keuntungan bagi pelaku usaha, karena bisa menekan biaya produksi dan memastikan usaha bisa berkelanjutan. Selain itu, penggunaan pisang raja juga membantu meningkatkan kesejahteraan petani lokal dan nilai tambah hasil pertanian setempat.

Salah satu inovasi olahan pisang dengan peluang pasar yang luas adalah *banana balls*, yaitu camilan berbentuk bulat yang terbuat dari pisang, digoreng, dan ditambah berbagai *topping* modern seperti matcha, tiramisu, taro, serta keju parut. Inovasi rasa dan tampilan bisa meningkatkan nilai jual produk, terutama jika dikemas menarik dan dipasarkan melalui media sosial atau platform penjualan *online*. Dengan proses produksi yang sederhana, biaya operasional yang rendah, dan bahan baku yang mudah didapat, usaha *banana balls* berbahan pisang raja bisa jadi peluang usaha yang menjanjikan. Untuk memaksimalkan potensi ini, dibutuhkan analisis secara menyeluruh tentang proses produksi, kelayakan usaha,

serta penerapan bauran pemasaran agar produk bisa bersaing dalam pasar kuliner yang terus berkembang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dijelaskan, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi *banana balls* aneka *topping*?
2. Bagaimana perhitungan analisis usaha *banana balls* aneka *topping*?
3. Bagaimana penerapan bauran pemasaran untuk produk *banana balls* aneka *topping*?

1.3 Tujuan

Tujuan dari tugas akhir ini adalah:

1. Dapat melakukan proses produksi *banana balls* aneka *topping*.
2. Dapat melakukan perhitungan analisis usaha *banana balls* aneka *topping*.
3. Dapat melakukan penerapan bauran pemasaran produk *banana balls* aneka *topping* secara tepat.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam pengelolaan usaha pangan berbasis potensi lokal, khususnya dalam produksi, analisis usaha, dan pemasaran.
2. Menjadi inspirasi dalam pemanfaatan hasil pertanian lokal menjadi produk bernilai ekonomi tinggi.
3. Mendorong pembelajaran berbasis praktik kewirausahaan yang aplikatif dan kontekstual sesuai dengan potensi daerah.