

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang kaya akan sumber daya alam yang melimpah, terutama hasil pertanian. Buah-buahan adalah salah satu potensi terbesar yang ada di Indonesia. Masyarakat dapat mengkonsumsi secara langsung ataupun diolah terlebih dahulu. Pisang merupakan salah satu produk pertanian yang melimpah di Indonesia karena dapat tumbuh hampir di seluruh wilayah Indonesia.

Banyuwangi merupakan salah satu sentra pertanian di Provinsi Jawa Timur dan nasional. Khusus untuk komoditas tanaman buah, beberapa produk telah mampu menjadi unggulan daerah dan mampu menembus pasar nasional seperti misalnya alpukat, buah naga, durian, jeruk, pepaya, pisang, dan semangka. Bahkan Banyuwangi sempat dijuluki sebagai “Kota Pisang” karena melimpahnya produksi pisang. Berdasarkan rata-rata produksi pisang selama tahun 2011-2015, Kabupaten Banyuwangi termasuk sentral penghasil buah pisang di Jawa Timur dengan menyumbang sekitar 7,59% dari produksi pisang di Jawa Timur karena tanahnya yang subur dan masih luasnya lahan pertanian di Banyuwangi (Dinas Pertanian Kabupaten Banyuwangi, 2017).

Pisang merupakan salah satu jenis tanaman buah tropis yang sangat populer. Pisang merupakan buah yang mudah didapat, memiliki nilai ekonomi, budaya, serta nilai gizi yang tinggi (Nuramanah, 2013). Buah pisang sendiri memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi yang terdiri dari air, karbohidrat dan juga kaya akan vitamin A, tianin, vitamin B2 dan vitamin C (Sundari, 2010).

Pisang di daerah Banyuwangi biasanya dimanfaatkan dan disajikan hanya dalam bentuk yang sederhana yaitu pisang yang dikukus, dikolak atau pisang yang digoreng saja jadi belum banyak diversifikasi bentuk olahan pisang yang dipopulerkan. Namun, seiring dengan semakin pesatnya perkembangan teknologi, masyarakat saat ini berusaha mengembangkan produk-produk jajanan lokal berbahan dasar pisang. Salah satunya adalah camilan lokal yakni kue kecipir

pisang wijen. Kue kecipir merupakan jajanan tradisional bentuknya seperti tanaman kecipir yang berbahan dasar tepung ketan bertekstur renyah dan memiliki rasa yang manis yang biasanya dicetak secara manual menggunakan bantuan alat spuit. Kue kecipir sendiri di Indonesia memiliki penyebutan yang berbeda-beda mulai dari kue kecipir, kue kaktus, kue cipiran, hingga kue akar kelapa. Pisang yang digunakan dalam pembuatan kue kecipir pisang wijen yaitu pisang raja karena mudah didapatkan serta rasanya yang manis dan aromanya lebih kuat dibandingkan dengan jenis pisang lainnya dan wijen sebagai penghias produk menggunakan wijen putih.

Inovasi produk kue kecipir pisang wijen diharapkan membantu meningkatkan nilai jual pisang serta jajanan tradisional kue kecipir, sehingga dalam perkembangannya dapat dijadikan peluang usaha yang memiliki prospek menjanjikan. Metode analisis usaha berdasarkan *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan *Return on Investment* (ROI) agar dapat diketahui apakah usaha ini menguntungkan atau tidak untuk dikembangkan. Pemasaran kue kecipir pisang wijen dilakukan secara langsung.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan kue kecipir pisang wijen di Desa Jajag Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana menganalisis usaha kue kecipir pisang wijen di Desa Jajag Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana memasarkan kue kecipir pisang wijen di Desa Jajag Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari tugas akhir ini adalah:

1. Mampu membuat kue kecipir pisang wijen di Desa Jajag Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi
2. Mampu menganalisis usaha kue kecipir pisang wijen di Desa Jajag Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi
3. Mampu memasarkan produk kue kecipir pisang wijen di sekitar Desa Jajag Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan tugas akhir yang telah diuraikan, diharapkan hasil dari pelaksanaan tugas akhir ini dapat memberikan manfaat diantaranya:

1. Bagi wirausahawan, dapat menjadi sumber informasi mengenai analisis kewirausahaan dan strategi pemasaran.
2. Bagi instansi terkait, dapat menjadi bahan pertimbangan, masukan, serta produk unggulan di daerah Banyuwangi terkait dengan hasil penulisan karya ilmiah mahasiswa yang telah melaksanakan tugas akhir.
3. Bagi pembaca, dapat dijadikan sumber informasi bagi pembaca yang ingin melaksanakan tugas akhir dengan tema yang sejenis.