

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang ambon adalah jenis pisang dengan nama lain pisang *cavendish*. Pisang ambon terdiri dari beragam jenis misalnya pisang ambon lumut, pisang ambon putih, pisang ambon kuning, dan sebagainya. Pisang ambon merupakan hasil perkembangbiakkan genetik dengan kultur jaringan. Pisang ambon yang umum ditemui memiliki kulit yang halus berwarna hijau atau kuning dengan daging putih dan manis serta tidak berbiji atau berbiji sangat halus. Pisang ambon berukuran cukup besar dengan jumlah hingga belasan pada satu sisir. Pisang ambon sering digunakan sebagai kudapan atau bahan masakan. Umumnya pisang ambon dapat langsung dikonsumsi atau dicampurkan pada makanan. Salah satu olahan pisang ambon adalah keripik. Olahan lain adalah bolu pisang ambon. (Meilisa, 2017)

Kewirausahaan adalah keberanian, keutamaan serta keperkasaan dalam memenuhi kebutuhan serta memecahkan permasalahan hidup dengan kekuatan yang ada pada diri sendiri. Kewirausahaan sebenarnya merupakan sikap mental dan jiwa yang selalau aktif, kreatif, berdaya, bercrepta, berkarsa, dan bersahaja dalam berusaha dengan tujuan utama untuk meningkatkan pendapatan dalam kegiatan usahanya atau kiprahnya (Tambunan, 2017:118)

Bolu merupakan kudapan yang pada umumnya berbahan dasar tepung, gula dan telur. Kue bolu umumnya dimatangkan dengan oven walaupun ada juga yang dikukus biasanya berbentuk seperti ban (roda ban). Di daerah Kabupaten Jember biasanya dikenal dengan roti ban. Cara penyajiannya dengan dipotong-potong menjadi beberapa potongan. Rasa dari kue bolu yakni lembut, manis dan legit sehingga cocok untuk teman sambil minum teh.

Bolu pisang malaysia merupakan kudapan yang berupa kue bolu dengan bahan utamanya yaitu buah pisang ambon yang kemudian dicampur dengan tepung terigu dan bahan-bahan lainnya. Bentuk dari bolu pisang sendiri telah diubah menjadi kotak yang nantinya dipotong-potong menjadi beberapa bagian dan berbentuk kotak persegi panjang kecil-kecil sehingga porsinya tidak terlalu

besar. Bolu pisang malaysia memiliki rasa yang manis, legit serta bertekstur lembut. Bolu pisang malaysia ini merupakan inovasi produk dari buah pisang ambon dan sebagai dobrakan produk baru, yang tidak selalu produk berbahan utama pisang diolah menjadi keripik, selain itu juga untuk meningkatkan nilai ekonomis dari pisang ambon.

Usaha bolu pisang malaysia ini tergolong usaha baru yang dibuat tidak untuk memperoleh keuntungan semata tetapi juga, untuk dapat menciptakan lapangan pekerjaan. Maka dari itu, untuk mengetahui layak atau tidaknya usaha ini maka diperlukan analisis usaha berdasarkan *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), *Return On Investment* (ROI).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian yang ada pada latar belakang tersebut terdapat beberapa rumusan masalah yaitu :

1. Bagaimana proses produksi bolu pisang malaysia “Bolang Malaya” di Desa Dukuhmencek Kecamatan Sukorambi Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha bolu pisang malaysia “Bolang Malaya” di Desa Dukuhmencek Kecamatan Sukorambi Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran bolu pisang malaysia “Bolang Malaya” di Wilayah Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah diatas, maka tujuan dari tugas akhir ini, yaitu :

1. Dapat mengetahui dan melakukan proses produksi bolu pisang malaysia “Bolang Malaya” di Desa Dukuhmencek Kecamatan Sukorambi Kabupaten Jember.
2. Dapat mengetahui dan menganalisis kelayakan usaha bolu pisang malaysia “Bolang Malaya” di Desa Dukuhmencek Kecamatan Sukorambi Kabupaten Jember.

3. Dapat melakukan proses pemasaran bolu pisang malaysia “Bolang Malaya” di wilayah Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang ada, beberapa manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini, yaitu :

1. Untuk menambah wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa ataupun pembaca mengenai usaha bolu pisang malaysia “Bolang Malaya”
2. Untuk memberikan informasi terhadap masyarakat mengenai usaha bolu pisang malaysia “Bolang Malaya”
3. Dapat dijadikan sebagai *referensi* bagi mahasiswa sebagai literatur Tugas Akhir