

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara yang mempunyai beranekaragam jenis makanan tradisional. Setiap daerah di Indonesia memiliki makanan tradisional dengan ciri khasnya masing-masing, walaupun ada yang sama tetapi setiap daerah memiliki cita rasanya sendiri. Makanan tradisional ini dapat dimanfaatkan oleh setiap daerah.

Pisang merupakan tumbuhan dengan banyak kegunaan, mulai dari buah, batang, daun dan kulitnya hingga bonggolnya. Tanaman pisang yang termasuk dalam famili *Musaceae* ini termasuk tanaman beriklim tropis dan lembab terutama di dataran rendah. Di daerah dengan curah hujan yang merata sepanjang tahun, jumlah pisang bervariasi sepanjang tahun.

Fried Oreo Banana merupakan salah satu makanan tradisional yang ada di Tanggul Wetan Kabupaten Jember. Biskuit oreo adalah perpaduan yang terdiri dari coklat, dan bahan lainnya yang membentuk olahan biskuit beserta krim putih didalamnya. Adapun berbagai macam varian rasa berbeda, diantaranya seperti *vanilla, strawberry, red velvet, blueberry* dengan tujuan untuk meningkatkan daya tarik masyarakat yang lebih tinggi terhadap produk Oreo tersebut. Pertama kali Oreo didirikan pada tahun 1912 yang di produksi oleh Nubisco, dengan melihat segmentasi pasar yang begitu pesat di Indonesia, Oreo lebih mudah dikenal oleh masyarakat dengan bentuk pola pada dua model biskuit coklat dan juga varian rasa yang begitu banyak. Dengan pesatnya perkembangan Oreo pada tahun 2000 hingga sekarang, PT Nubisco Indonesia diyakini memiliki potensi yang tinggi dan mampu mendorong UMKM di Indonesia.

Fried Oreo Banana ini dibuat dengan adonan pisang yang dilapisi dengan biskuit oreo. Guna memajukan perkembangan Oreo, Oreo ini harus diinovasi agar memiliki cita rasa yang tidak hanya manis dan *creamy* saja. Oleh karena itu, penulis membuat inovasi baru pada Oreo yang dapat menarik minat konsumen dengan mengubah kandungan lapisan Oreo dengan memberi pisang. Kue ini biasanya dikonsumsi sebagai makanan pelengkap dan cemilan. *Fried Oreo*

Banana juga dijadikan ajang promosi untuk memperkenalkan makanan dengan inovasi baru yang ada di Tanggul Wetan.

Fried Oreo Banana ini dibuat untuk meningkatkan daya jual dan juga memberikan inovasi baru. Untuk mengetahui layak atau tidaknya usaha ini maka perlu analisis usaha berdasarkan *Break Event Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI), dan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diungkapkan diatas, dapat diidentifikasi beberapa permasalahan yang berkaitan dengan hal tersebut, antara lain:

1. Bagaimana proses pembuatan *Fried Oreo Banana* di Desa Tanggul Wetan Kecamatan Tanggul Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha *Fried Oreo Banana* di Desa Tanggul Wetan Kecamatan Tanggul Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran *Fried Oreo Banana* yang berkualitas?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah tersebut, maka tujuan dari pembuatan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat mengetahui proses pembuatan *Fried Oreo Banana*
2. Menentukan analisis kelayakan usaha *Fried Oreo Banana* di Desa Tanggul Wetan Kecamatan Tanggul Kabupaten Jember berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio, dan ROI.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran *Fried Oreo Banana* di Desa Tanggul Wetan Kecamatan Tanggul Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan dari tugas akhir di atas dapat diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Bagi penulis, menambah wawasan dan pengetahuan tentang analisis usaha *Fried Oreo Banana*.
2. Bagi mahasiswa, dapat menumbuhkan dan mengembangkan jiwa kewirausahaan.
3. Bagi masyarakat, dapat menambah wawasan dan serta dapat memberikan informasi tentang pengolahan pisang menjadi produk yang lebih menarik.