

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cemilan atau jajanan adalah istilah bagi makanan yang bukan merupakan menu utama (makan pagi, makan siang atau makan malam). Makanan yang dianggap cemilan merupakan makanan untuk menghilangkan rasa lapar seseorang sementara waktu, memberi sedikit pasokan tenaga ke tubuh, atau sesuatu yang dimakan untuk dinikmati rasanya. Jenis cemilan yang sering kita jumpai adalah aneka kue, kripik dan aneka gorengan.

Pisang merupakan komoditas yang paling banyak di konsumsi masyarakat Indonesia, hampir sekitar 45% konsumsi buah di Indonesia adalah buah pisang. Ada beberapa jenis pisang diantaranya yaitu pisang raja, pisang hijau, salah satunya yang paling sering dijadikan makanan olahan yaitu pisang kepok. Pisang kepok sendiri terbagi menjadi dua yaitu pisang kepok kuning dan pisang kepok putih. Pisang kepok kuning mempunyai rasa yang lebih enak atau lebih manis dibandingkan pisang kepok putih, pisang kepok kuning lebih disukai dan sudah umum digunakan seperti pisang goreng (Arifatahmad, 2010).

Masyarakat mengkonsumsi pisang kepok dengan cara direbus dan masyarakat banyak yang belum mengetahui tentang kandungan dan khasiat yang baik bagi kesehatan, hal tersebut berdampak pada harga jual yang relatif rendah bahkan pisang kepok jarang laku di jual, sehingga perlu diciptakan inovasi baru yang lebih kreatif untuk meningkatkan harga jual pada pisang kepok salah satunya yaitu pembuatan pisang coklat varian rasa *greentea* dan taro.

Usaha pisang coklat varian rasa *greentea* dan taro ini diharapkan memiliki prospek yang baik sehingga usaha ini dapat dikembangkan. Usaha ini dibuat untuk memperoleh keuntungan dan dapat menciptakan lapangan pekerjaan serta memenuhi kebutuhan masyarakat sebagai konsumen. Untuk mengetahui seberapa jauh usaha ini dapat bermanfaat dan menjadi peluang bisnis yang menjadi prospek yang bagus dimasa depan, maka di perlukan suatu analisis usaha seperti: *Break Even Point (BEP)*, *Return On Investment (ROI)*, dan *Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)* agar dapat di ketahui apakah usaha tersebut layak atau tidak untuk di usahakan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan sebelumnya, maka dapat dibuat rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi Pisang Coklat Varian Rasa *Greentea* dan Taro di Desa Antirogo Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana analisis usaha Pisang Coklat Varian Rasa *Greentea* dan Taro di Desa Antirogo Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana bauran pemasaran usaha Pisang Coklat Varian Rasa *Greentea* dan Taro di Desa Antirogo Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari tugas akhir ini adalah :

1. Dapat melakukan proses produksi Pisang Coklat Varian Rasa *Greentea* dan Taro di Desa Antirogo Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis perhitungan tingkat kelayakan usaha Pisang Coklat Varian Rasa *Greentea* dan Taro di Desa Antirogo Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
3. Dapat memasarkan produk Pisang Coklat Varian Rasa *Taro* dan *Greentea* di Desa Antirogo Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Yang diharapkan dengan adanya tugas akhir ini meliputi :

1. Menambah pengalaman dan pengetahuan tentang usaha produksi pisang coklat varian rasa *Taro* dan *Greentea*.
2. Memberikan wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja baru.
3. Dapat digunakan sebagai referensi mahasiswa yang ingin mengembangkan bakat serta meningkatkan jiwa kewirausahaan.