

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pada umumnya bollen pisang menggunakan isian pisang raja, selain dagingnya yang tebal, aromanya yang khas, serta rasanya yang manis menjadikan semua orang menyukai pisang raja. Selain dapat dikonsumsi secara langsung pisang raja juga dapat di olah menjadi makanan seperti pisang goreng, kolak pisang, isian molen, dan isian roti. Namun jika pisang raja belum masak sempurna digunakan sebagai olahan makanan akan menghasilkan hasil akhir yang kurang baik pada segi rasa, yaitu rasa pisang akan sepat. Selain itu pisang raja harganya mahal dibanding dengan pisang jenis lainnya. Selain pisang raja, ada juga jenis pisang lain yang tidak kalah enakya dari pisang raja yaitu pisang kepok.

Pisang kepok mempunyai banyak jenis, namun yang lebih dikenal adalah pisang kepok putih dan pisang kepok kuning. Daging buah pisang kepok berwarna putih dan daging pisang kepok kuning berwarna kuning. Daging buahnya bertekstur agak keras. Pisang kepok kuning rasanya manis dan lebih enak dari pisang kepok putih. Kulit buah sangat tebal , dan pada buah yang sudah masak berwarna hijau kekuningan. Dalam satu tandan dapat mencapai 16 sisir dan setiap sisir terdapat sampai 20 buah dan berat setiap tandan 14-22 kg. ( Cahyono, 1995)

Banyak orang yang sudah mengenal pisang kepok, pisang ini sangat mudah dicari di pasaran. Pisang kepok bisa di konsumsi dalam segar setelah buah matang, juga bisa di olah dan dikonsumsi setelah digoreng, direbus, dibakar, atau dikolak. Daging buahnya yang rasanya manis serta bertekstur agak keras akan menjadikan pisang kepok tidak lembek setelah dilakukan pengolahan, serta rasa pisang kepok tidak akan sepat jika diolah dalam keadaan kurang matang. Selain itu pisang kepok harganya tidak terlalu mahal jika dibanding dengan pisang raja. Oleh sebab itu pisang kepok ini cocok untuk digunakan sebagai isian bollen.

Pengolahan bollen dengan mengganti isi pisang yang biasanya menggunakan pisang raja diganti dengan pisang kepok bisa meningkatkan nilai ekonomis dari pisang kepok. Pisang kepok yang biasanya digunakan sebagai olahan makanan tradisional seperti pisang goreng, kolak pisang, dan sale pisang,

kini bisa diolah menjadi makanan yang modern yaitu sebagai isian bollen. Bollen adalah semacam kue *pastry* yang di isi oleh pisang matang dan juga di lengkapi dengan sepotong keju. Makanan ini sangat terkenal di Bandung, bahkan sudah menjadi oleh-oleh wajib bagi para pendatang baik wisatawan domestik yaitu dari luar kota Bandung atau bahkan turis manca negara. Pisang bollen merupakan makanan yang disukai banyak orang baik anak-anak, remaja, maupun dewasa. Pisang bollen banyak diminati karena kue ini bisa diperkaya dengan aneka isi. Rasa manis atau gurih, semua bisa dipadukan dalam adonan dasar *pastry*.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Beberapa masalah yang timbul dalam dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini yaitu :

- a) Pemanfaatan pisang kepok yang melimpah, hanya digunakan sebagai olahan misalnya pisang di goreng, di rebus, di bakar, atau di kolak.
- b) Produk Bollen isi pisang kepok yang mahal membuat konsumen tidak tertarik untuk membeli.
- c) Teknik pemasaran produk bollen isi pisang kepok kurang maksimal sehingga masyarakat kurang mengenali produk.

## **1.3 Alternatif Pemecahan Masalah**

Alternatif pemecahan untuk mengatasi beberapa masalah yang telah dirumuskan adalah :

- a) Penggunaan pisang kepok sebagai olahan modern yaitu bollen pisang.
- b) Melakukan analisis ekonomi secara teliti sehingga dapat memprediksi kelayakan usaha.
- c) Teknik pemasaran dilakukan dengan cara menjual langsung secara face to face agar masyarakat mudah mengenal produk kue bollen.

#### **1.4 Tujuan Program**

Tujuan dan manfaat dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

- a) Menghasilkan produk bollen isi pisang kepok yang berkualitas baik serta dapat diterima oleh masyarakat.
- b) Menghasilkan produk yang menguntungkan bagi produsen tetapi tetap terjangkau konsumen.
- c) Mampu memperkenalkan produk bollen isi pisang kepok kepada masyarakat.

#### **1.5 Luaran Yang Diharapkan**

Luaran yang diinginkan atau diharapkan dari adanya Proyek Usaha Mandiri(PUM) ini adalah :

- a) Menghasilkan produk bollen isi pisang kepok yang diterima dan dikenal oleh masyarakat
- b) Dapat menciptakan peluang usaha baru bolen yang masih belum banyak disebagian wilayah

#### **1.6 Kegunaan Program**

Manfaat yang dapat diterima atau diambil dari adanya kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

- a) Mengetahui proses serta prinsip pengolahan bollen isi pisang kepok yang benar.
- b) Membuka peluang munculnya usahawan baru dalam produksi makanan.