

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pisang merupakan salah satu jenis tanaman yang memiliki banyak keanekaragaman di Indonesia. Produksi pisang pada tahun 2019 di Indonesia mencapai 7,280,658 ton (BPS 2020). Indonesia merupakan salah satu negara penghasil pisang primer yang hingga saat ini tercatat lebih dari 200 jenis pisang ada di Indonesia. Buah pisang merupakan buah yang tidak awam lagi di masyarakat Indonesia. Pisang merupakan buah yang sering dijumpai dalam kehidupan sehari-hari. Beberapa pisang yang sering dikonsumsi orang Indonesia antara lain pisang ambon, pisang tanduk dan pisang tongka langit. Pisang ambon merupakan jenis pisang yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Pisang ini banyak dijual di pasar tradisional dan modern, dan tersebar hampir di seluruh pulau Indonesia (Arifki dan Barliana 2018). Produksi pisang di Indonesia yang terus meningkat dapat mengakibatkan pisang tidak dimanfaatkan karena daya simpan buah pisang yang relatif singkat. Salah satu solusi dari masalah tersebut adalah dengan membuat pisang menjadi produk olahan pangan berupa *snack*.

Snack atau yang sering disebut dengan makanan selingan adalah suatu produk yang biasanya dikonsumsi diantara waktu makan utama. *Snack* biasa dikonsumsi dengan jangka waktu 2-3 jam sebelum makanan utama dikonsumsi (kecuali sarapan). *Snack* sangat digemari oleh semua kalangan baik anak-anak maupun orang dewasa (Pradipta 2011). *Snack* atau cemilan adalah jenis makanan yang disajikan diluar waktu makan utama. *Snack* dapat membantu memenuhi kebutuhan kalori, selain yang diperoleh dari makanan utama (Nurhayati *et al.* 2012). Salah satu jenis *snack* adalah *muffin*.

Muffin adalah *cake* yang dibuat dalam ukuran personal. *Muffin* memiliki tekstur yang padat, agak menggumpal di bagian isinya, dan bentuknya mirip dengan *cupcake* tetapi jarang menggunakan hiasan. Pembuatan *muffin* lebih sederhana dibandingkan pembuatan *cake* (Prakoso 2011). *Muffin* terbuat dari bahan dasar tepung terigu, gula, margarin, telur, *baking powder* dan bahan lain yang dicampur, dikocok, dicetak, kemudian dipanggang. *Banana Beet Muffin* merupakan modifikasi produk *muffin* dengan penambahan bahan berupa pisang dan bit serta mengganti penggunaan gula pasir menjadi gula aren.

Berdasarkan hasil survei analisis bauran pemasaran terhadap produk *Banana Beet Muffin* pada laporan praktik kerja lapang praktik usaha jasa boga yang telah dilakukan, aspek bauran pemasaran 4P (*product, price, place, promotion*) menunjukkan rata - rata nilai dalam kategori tinggi. Berdasarkan hasil tersebut dapat dijadikan peluang agar terjadi peningkatan penjualan dengan merumuskan strategi pengembangan usaha.

Peluang usaha jasa boga semakin berkembang dan semakin banyak persaingan sehingga suatu usaha yang dijalankan harus dikembangkan agar dapat terus bersaing secara berkelanjutan. Beberapa kendala yang sering ditemui dalam pengembangan usaha industri-industri kecil yaitu keterbatasan teknologi yang digunakan, kualitas sumber daya manusia, serta pemasaran dan distribusi yang belum berkembang. Dalam upaya meningkatkan keunggulan kompetitif dari



industri ini, maka diperlukan adanya pengembangan dengan memanfaatkan keunggulan dan peluang yang ada (Subaktilah *et al.* 2018). Merumuskan strategi yang tepat dalam pengembangan usaha, dilakukan menggunakan analisis SWOT. Analisis SWOT digunakan untuk mengetahui apa saja kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dalam usaha.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana tahapan pengolahan produk *Banana Beet Muffin*?
2. Bagaimana analisis biaya pembuatan produk *Banana Beet Muffin*?
3. Bagaimana analisis kandungan energi dan zat gizi pada produk *Banana Beet Muffin*?
4. Bagaimana strategi untuk pengembangan usaha *Banana Beet Muffin* dengan menggunakan metode analisis SWOT?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari laporan ini adalah menganalisis kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman pada produk *Banana Beet Muffin*. Adapun tujuan khusus dari laporan ini adalah:

1. Menjelaskan tahapan pengolahan produk *Banana Beet Muffin*.
2. Menganalisis biaya pembuatan produk *Banana Beet Muffin*.
3. Menganalisis kandungan energi dan zat gizi dari produk *Banana Beet Muffin*.
4. Menganalisis strategi untuk pengembangan usaha *Banana Beet Muffin* dengan menggunakan metode analisis SWOT.

1.4 Manfaat

Beberapa manfaat dari laporan akhir ini adalah :

1. Bagi Mahasiswa
Sarana untuk meningkatkan kemampuan, pengetahuan dan pengalaman yang telah diberikan selama kuliah, memperdalam serta mengasah keterampilan mahasiswa dibidang industri jasa makanan dan gizi.
2. Bagi Perguruan Tinggi
Sebagai bahan masukan untuk mengevaluasi sampai sejauh mana program atau kurikulum yang telah diterapkan sesuai dengan kebutuhan masyarakat.
3. Bagi Masyarakat
Menambah wawasan, pengetahuan dan sebagai panduan dalam pengembangan produk.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

1.5 Ruang Lingkup

Pelaksanaan penelitian laporan akhir dilakukan secara mandiri di lingkungan penulis, dengan menggunakan narasumber konsumen yang sudah pernah membeli dan mengonsumsi produk *Banana Beet Muffin*.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies