

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ubi jalar (*Ipomea batatas L.*) atau dikenal juga dengan istilah ketela rambat merupakan jenis umbi – umbian yang memiliki banyak keunggulan dibanding umbi- umbi yang lain, diantaranya mengandung karbohidrat dan energi yang tinggi yang mampu mengembalikan tenaga dengan cepat, serta beberapa zat yang sangat penting bagi tubuh. Jenis yang paling umum yaitu ubi jalar putih, merah, ungu, kuning atau orange.

Ubi jalar banyak terdapat di Indonesia seperti Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Papua dan Sumatra. Namun pada saat musim panen tiba maka harga ubi jalar menjadi turun dan apabila ubi jalar tersebut tidak ada pengolahan lebih lanjut umur simpannya tidak bertahan lama dan akan menjadi busuk, sehingga perlu dilakukannya pengolahan ubi menjadi suatu produk untuk meningkatkan nilai ekonomis dan umur simpannya.

Ubi jalar kuning merupakan jenis ubi jalar yang warna daging umbinya kuning, kuning muda atau putih kekuning-kuningan. Keunggulan dari ubi jalar kuning ini adalah mengandung betakaroten yang tinggi. Betakaroten yang ada dalam ubi jalar dapat mengurangi sekitar 40% resiko terkena penyakit jantung, memberi perlindungan atau pencegahan terhadap kanker, penuaan dini, penurunan kekebalan, penyakit jantung, stroke, katarak, sengatan cahaya matahari, dan gangguan otot. Warna kuning dari ubi jalar ini dapat berfungsi sebagai pewarna alami yang berasal dari umbi-umbian (Widyaningtyas dan Hadi, 2015).

Coklat merupakan produk pangan olahan yang bahan ingrediennya terdiri campuran kombinasi dari pasta coklat (*chocolate liquor*), gula, lemak, kakao dan beberapa jenis bahan tambahan citarasa (Kelishadi, 2005).

*Milk chocolate* atau coklat susu merupakan jenis coklat campuran gula, *cocoa butter*, coklat cair, susu dan vanilla. Coklat ini jenis coklat yang paling banyak di konsumsi.

Pastel adalah suatu panganan yang dibuat dari bahan dasar tepung terigu ditambah dengan margarine, kuning telur, dan air es yang berisi abon sapi, terbentuk setengah lingkaran dan proses pemasakannya di oven atau digoreng. Pastel terdapat beberapa jenis yaitu pastel goreng, kukus dan panggang. Pastel goreng merupakan makanan ringan yang berbentuk setengah lingkaran dengan isian abon. Namun variasi pastel tergantung dari isi dan citarasa bumbunya, selain itu bentuk pastel dapat disesuaikan menurut selera masing-masing.

Pastel ubi rasa coklat merupakan produk inovasi dari ubi jalar ini yang terinspirasi dari makanan tradisional Indonesia yang digemari masyarakat. Pastel kering biasanya memiliki citarasa gurih, berbentuk setengah lingkaran dan berisi abon. Perlu adanya inovasi agar pastel ini dapat bersaing dipasaran dengan cara, misalnya memberi rasa yang berbeda dengan perpaduan rasa gurih dan manis.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara pembuatan pastel ubi rasa coklat di Desa Glagahwero Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana kelayakan usaha dari usaha pastel ubi rasa coklat di Desa Glagahwero Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana strategi pemasaran dari usaha pastel ubi rasa coklat di Desa Glagahwero Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember ?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan identifikasi dari perumusan masalah yang telah dibuat, maka tujuan dari tugas akhir ini adalah:

1. Dapat membuat pastel ubi rasa coklat di Desa Glagahwero Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha pastel ubi rasa coklat di Desa Glagahwero Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember.

3. Dapat menentukan strategi pemasaran yang lebih efektif di Desa Glagahwero Kecamatan Kalisat Kabupaten Jember.

#### **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat meningkatkan kreativitas dan inovasi.
2. Dapat menumbuhkan jiwa kewirausahaan.
3. Dapat membuka peluang usaha dan membuka lapangan kerja.
4. Dapat memberikan informasi dan pengetahuan kepada pembaca.