

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ubi ungu adalah jenis ubi jalar yang saat ini mudah dan banyak dibudidayakan di Indonesia. Ubi ungu memiliki ciri khas warna kulit ungu kehitaman. Melihat jumlah produksi ubi ungu yang cukup besar menurut BPS Kabupaten Jember (2021) pada tahun 2020 sebanyak 2.453 ton hal ini menunjukkan bahwa ubi ungu merupakan salah satu komoditas pertanian yang banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan olahan karena mengandung zat gizi yang tinggi, salah satunya mengandung antosianin yang berperan penting dalam mengoptimalkan fungsi-fungsi sel tubuh sehingga menghambat proses penuaan (Rosidah, 2014)

Ubi ungu banyak dimanfaatkan untuk olahan pangan seperti es krim, kue dan puding. Ubi ungu dengan ciri khas warnanya yang keunguan sering dimanfaatkan sebagai bahan tambahan makanan ringan. Pemanfaatan ubi ungu salah satunya ditambahkan pada jenis makanan ringan yang banyak dikenal sebagai kue telur gabus. Ubi ungu ditambahkan dalam tepung terigu, penambahan ubi ungu dalam pembuatan telur gabus memperkaya komposisi zat gizi pada kue telur gabus. Ubi ungu juga dapat menambah warna yang menarik karena dagingnya berwarna ungu.

Kue telur gabus merupakan jenis makanan ringan yang memiliki tekstur renyah, rasa yang gurih bahkan ada yang memiliki rasa manis dan permukaannya halus. Pembuatan kue telur gabus ubi ungu bahan utamanya banyak menggunakan telur dan bahan dasarnya menggunakan tepung tapioka. Masyarakat pada umumnya mengenal kue telur gabus sebagai kue widaran, akan tetapi bahan baku kedua produk ini sangatlah berbeda. Menurut (Mustofa, 2013), bahan utama pada pembuatan kue widaran yaitu tepung beras ketan dan telur, sedangkan kue telur gabus berbahan dasar tepung tapioka dan telur.

Penambahan ubi ungu sebagai bahan utama akan menjadi daya tarik konsumen untuk membeli produk ini. Produksi kue telur gabus ubi ungu masih terbilang baru pada umumnya kue telur gabus yang berada dipasaran hanya

menggunakan bahan utama keju. Pembuatan kue telur gabus ini sangatlah mudah dengan bahan-bahan yang mudah didapat dimana saja.

Kue telur gabus ubi ungu ini dapat dijadikan peluang untuk berwirausaha yang diharapkan mampu memberikan peluang kerja dan meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan masyarakat. Serta usaha ini masih tergolong baru maka perlu diketahui analisis kelayakan usahanya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi kue telur gabus ubi ungu di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha kue telur gabus ubi ungu di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran kue telur gabus ubi ungu di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan dari tugas akhir ini yaitu:

1. Dapat mengetahui proses produksi kue telur gabus ubi ungu di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
2. Dapat mengetahui kelayakan usaha kue telur gabus ubi ungu di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
3. Dapat mengetahui proses pemasaran kue telur gabus ubi ungu di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dalam pelaksanaan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Dapat meningkatkan kreatifitas dalam berwirausaha.
2. Dapat memberikan wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha.
3. Dapat menambah wawasan bagi masyarakat dan dapat menghasilkan produk inovasi terbaru.