

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

*Cookies* merupakan jenis kue dimana dalam pembuatan menggunakan bahan dasar tepung terigu, telur, gula, dan susu sehingga menghasilkan tekstur yang kering dan renyah tetapi kurang padat, memiliki bentuk yang kecil serta rasa yang manis (Rosida, *et al.*, 2020). Sehingga, dapat disimpulkan *cookies* memiliki ciri khas antara lain mempunyai kadar gula dan lemak yang tinggi serta kadar air rendah, sehingga memiliki tekstur yang renyah jika dikemas dan memiliki daya tahan simpan yang lama. Salah satu bahan dasar *cookies* yang dapat diproduksi di Kabupaten Jember yaitu ubi jalar.

Ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) termasuk dalam kelompok tanaman pangan yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat Asia sebagai komoditas pertanian dengan sumber karbohidrat setelah beras, singkong, gandum, dan jagung (Silvia, dkk, 2021). Penjelasan dari Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi (2020), ubi jalar dibedakan berdasarkan warna daging umbinya, antara lain ubi jalar putih, ungu, kuning, dan oranye. Ubi jalar cilembu termasuk dalam jenis ubi jalar yang warna daging umbinya adalah oranye ataupun krem kemerahan.

Ubi jalar cilembu atau ubi madu atau ubi Nikrum berasal dari Desa Cilembu, Kecamatan Pamulihan, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat. Ubi jalar cilembu merupakan tipe ubi jalar yang mempunyai rasa manis alami seperti cairan madu yang legit. Menurut Surat Keputusan Menteri Pertanian No. 1224/Kpts/TP.240/2/2001, ubi jalar cilembu dinyatakan dengan ubi jalar dengan variasi yang unggul di mana ubi ini memiliki kualitas istimewa antara lain rasa yang khas, kulit dan dalam kondisi yang mentah warna dagingnya adalah krem kemerahan dan jika dimasak dimasak menggunakan alat oven (dipanggang) akan berwarna kuning serta struktur daging yang kenyal dan berserat (Rahmannisa, dkk., 2011). Di Jember terdapat beberapa toko yang menjual ubi jalar cilembu yaitu di Jalan Jendral Ahmad Yani, Jalan Gajah Mada, dan Jalan Bondowoso-Jember, Patrang. Menurut penjual yang bertempat di Jalan Jenderal Ahmad Yani,

ketersediaan ubi jalar cilembu di wilayah Jember sangat banyak dan selalu tersedia setiap hari.

Cara pengolahan ubi jalar cilembu biasanya dengan cara dipanggang. Salah satu inovasi yang dapat memberikan peluang usaha dan dapat lebih meningkatkan nilai tambah komoditas ubi jalar cilembu yaitu dengan usaha *cookies* ubi jalar cilembu, mengingat produk pertanian ini memiliki sifat yang tidak tahan lama. Ubi jalar cilembu ini akan diinovasi menjadi produk lain agar dapat bertahan lebih lama dan belum pernah ditemukan di wilayah Kabupaten Jember.

Inovasi yang akan dilakukan pada ubi jalar cilembu yaitu dengan membuat *cookies* ubi jalar cilembu. *Cookies* yang banyak ditemui di masyarakat yakni *cookies* dengan bahan dasar tepung. Bahan utama yang digunakan yaitu ubi jalar cilembu dan dapat dirasakan bahwa ubi jalar cilembu memiliki rasa manis layaknya madu sehingga dengan adanya produk baru ini akan menciptakan rasa baru dari *cookies* ubi jalar cilembu. Produk *cookies* ubi jalar cilembu akan dikemas menggunakan toples plastik bening berbentuk tabung dengan penutup rapat. Penyimpanan *cookies* ubi jalar cilembu harus disimpan dengan baik dan tertutup rapat agar produk dapat bertahan lama.

*Cookies* ubi jalar cilembu nantinya akan dikemas sebagai salah satu usaha yang ada di Jember dan masih belum ada di pasaran. Untuk itu perlu adanya usaha untuk meningkatkan nilai jual suatu jiwa kewirausahaan. Agar dapat mengetahui seberapa jauh layak atau tidaknya suatu usaha untuk diterapkan dalam berwirausaha perlu dilakukan analisis agar calon wirausahawan mengetahui analisis kelayakan dari suatu produk baru tersebut. Analisis kelayakan usaha yang dapat diterapkan antara lain dengan metode analisis BEP, R/C *Ratio*, dan ROI. Tujuan dalam menerapkan metode analisis usaha ini agar dapat mengetahui apakah suatu produk baru ini layak atau tidak dilanjutkan. Selain itu, produk *cookies* ubi jalar cilembu ini melakukan penerapan pemasaran produk yaitu memerlukan suatu unsur 4P (*Product, Price, Place, Promotion*) atau bauran pemasaran. Perencanaan pemasaran dibutuhkan bertujuan untuk memasarkan suatu produk tersebut.

## 1.2 Rumusan Masalah

Dari uraian latar belakang masalah di atas, maka permasalahan yang akan diteliti dalam laporan akhir ini antara lain

1. Bagaimanakah proses produksi *cookies* ubi jalar cilembu di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
2. Bagaimanakah prospek usaha *cookies* ubi jalar cilembu sesuai dengan analisis BEP, R/C *Ratio*, dan ROI di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
3. Bagaimanakah bauran pemasaran *cookies* ubi jalar cilembu di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?

## 1.3 Tujuan

Bersumber pada latar belakang dan rumusan masalah yang dijelaskan, maka pelaksanaan laporan akhir ini bertujuan antara lain:

1. Mengidentifikasi pembuatan *cookies* ubi jalar cilembu di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
2. Menganalisis prospek usaha *cookies* ubi jalar cilembu di Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember berdasarkan analisis BEP, R/C *Ratio*, dan ROI.
3. Mengidentifikasi proses bauran pemasaran pada produk *cookies* ubi jalar cilembu.

## 1.4 Manfaat

Penelitian ini mempunyai manfaat antara lain

1. Untuk meningkatkan pengetahuan dan wawasan pembaca mengenai analisis kelayakan finansial dari usaha *cookies* ubi jalar cilembu.
2. Dapat meningkatkan motivasi untuk berwirausaha bagi mahasiswa, sehingga mempunyai keterampilan dan mempunyai bekal dalam membuka lapangan pekerjaan baru.
3. Dapat menjadi sarana pembelajaran bagi pembaca yang ingin mencoba usaha *cookies* ubi jalar cilembu.