

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia memiliki banyak jenis sumber daya alam hayati yang dapat diolah menjadi olahan pangan yang memiliki nilai jual tinggi, salah satunya adalah jenis umbi umbian yaitu ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* Var. *Ayamurasaki*). Ubi jalar merupakan komoditas sumber karbohidrat utama setelah padi, jagung dan ubi kayu, serta mempunyai peranan penting dalam penyediaan bahan pangan, bahan baku industri maupun pakan ternak (Zuraida dan Suprapti, 2001).

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. var. *Ayamurasaki*) merupakan salah satu jenis ubi jalar yang semua bagian umbinya berwarna ungu akibat adanya senyawa antosianin (pewarna alami). Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. var. *Ayamurasaki*) pertama kali dikembangkan di Jepang (Yudiono, Kukuk, 2011).

Ubi jalar ungu dapat dijadikan sumber karbohidrat yang aman bagi penderita diabetes karena tidak secara drastis menaikkan gula darah. Ubi jalar ungu sendiri memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi dan lengkap. Kandungan ubi jalar ungu terdiri dari kalori, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, zat besi, vitamin B dan air (Direktorat Gizi Departemen Republik Indonesia 1991).

Ubi jalar ungu biasa dimanfaatkan dan disajikan dalam bentuk yang sederhana yaitu menjadi ubi jalar kukus, kolak atau ubi jalar goreng saja, namun seiring dengan berkembangnya teknologi kini ubi jalar ungu diolah menjadi bahan baku minuman ataupun camilan yang memiliki daya tarik dan daya jual tinggi serta lebih tahan lama. Sehingga, usaha camilan berbahan dasar ubi ungu ini dapat dikatakan memiliki prospek usaha yang menjanjikan.

Seiring dengan semakin pesatnya perkembangan teknologi, masyarakat saat ini berusaha mengembangkan produk-produk jajanan lokal berbahan dasar ubi ungu. Salah satunya adalah camilan lokal yakni kue kecipir ubi ungu. Kue kecipir merupakan jajanan tradisional yang pada umumnya berbahan dasar tepung ketan bertekstur renyah dan memiliki rasa sedikit manis yang biasanya dicetak secara manual menggunakan bantuan alat spuit. Kue kecipir di Indonesia memiliki penyebutan yang berbeda-beda mulai dari, kue kecipir, kue cipiran, kue kaktus

hingga kue akar kelapa. Perbedaan penyebutan tersebut bergantung pada jenis spuit dan tekanan yang digunakan.

Inovasi pembuatan kue kecipir berbahan ubi ungu ini diharapkan dapat membantu meningkatkan nilai jual ubi ungu serta jajanan tradisional kecipir, sehingga dalam perkembangannya dapat dijadikan peluang usaha yang memiliki prospek menjanjikan. Untuk itu, perlu dilakukan analisis usaha menggunakan metode-metode yang dianggap sesuai agar dapat diketahui apakah usaha ini menguntungkan atau tidak untuk dijalankan.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, dapat dirumuskan beberapa permasalahannya antara lain :

1. Bagaimana membuat kue kecipir ubi ungu di Desa Mulyorejo Kecamatan Silo Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha kue kecipir ubi ungu di Desa Mulyorejo Kecamatan Silo Kabupaten Jember?
3. Bagaimana memasarkan usaha kue kecipir ubi ungu di Desa Mulyorejo Kecamatan Silo Kabupaten Jember?

1.3. Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini adalah :

1. Dapat membuat kue kecipir ubi ungu di Desa Mulyorejo Kecamatan Silo Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis usaha kue kecipir ubi ungu di Desa Mulyorejo Kecamatan Silo Kabupaten Jember.
3. Dapat memasarkan kue kecipir ubi ungu di Desa Mulyorejo Kecamatan Silo Kabupaten Jember.

1.4. Manfaat

Pelaksanaan Tugas Akhir yang berjudul Analisis Usaha Kue Kecipir Ubi Ungu ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak antara lain:

1. Dapat menginspirasi masyarakat untuk berwirausaha dengan memanfaatkan bahan pangan disekitar terutama ubi ungu.
2. Dapat dijadikan informasi untuk disperindag dan UMKM terkait adanya produk diversifikasi bahan pangan ubi ungu.
3. Dapat dijadikan sumber informasi bagi mahasiswa yang ingin melaksanakan tugas akhir dengan tema sejenis.