

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki julukan negara agraris. Hal ini dikarenakan Indonesia berada di wilayah tropis, sehingga memiliki sektor pertanian yang sangat baik. Banyak sekali komoditas pertanian di Indonesia yang menjadi kebutuhan pangan. Dahulu pada zaman penjajahan, beras menjadi makanan yang langka, banyak orang yang mengonsumsi umbi-umbian sebagai alternatif makanan pokok. Berbeda dengan saat ini umbi sulit untuk dijadikan sebagai makanan pokok sehari-hari kecuali diolah menjadi makanan tertentu yang rasanya lebih lezat dan nikmat. Banyak sekali jenis umbi-umbian diantaranya adalah ubi jalar ungu.

Ubi jalar ungu mengandung senyawa antisianin, yakni suatu pigmen yang memiliki manfaat sebagai antioksidan, antibakteri, dan hebatnya lagi senyawa ini berfungsi untuk mencegah penyakit kanker, jantung, dan stroke. Ubi jalar ungu dapat menjadi pencegah terjangkitnya penyakit kanker dalam tubuh seseorang dikarenakan ada kandungan zat aktif berupa iodin dan selenium yang kapasitasnya mengungguli ubi lain kira-kira lebih banyak 20 kali. Sebagai antioksidan dan antibakteri, ubi jalar ungu bahkan mampu mengungguli sebanyak 2,5 hingga 3,2 kali blueberry (Setyawan, 2015: 74-75).

Selain kandungan senyawa dan zat aktif, ubi ungu juga memiliki kandungan nutrisi lainnya yang tidak sedikit. Beberapa zat penting yang terkandung di dalam ubi ungu diantaranya adalah vitamin A, vitamin C, vitamin B1, zat besi, kalsium, lemak, protein, serat kasar, fosfor, dan riboflavin. Senyawa antosianin yang tinggi pada umbi ini memiliki tingkatan kesetabilan yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan umbi lain atau bahkan sumber makanan lain. Banyak sekali alternatif yang bisa dipilih untuk mengolah ubi jalar ungu agar lebih lezat untuk dikonsumsi dan salah satunya adalah sebagai bahan tambahan dalam pembuatan pastel kering ubi ungu (Setyawan, 2015: 75).

Pastel kering ubi ungu merupakan salah satu pemanfaatan ubi ungu agar menjadi produk yang lebih diminati oleh konsumen dan membantu petani ubi ungu dalam meminimalisir harga jual ubi ungu. Selain mengkonsumsi nasi mungkin juga bisa mengkonsumsi ubi ungu dikarenakan ubi ungu juga banyak mengandung karbohidrat dan dapat mencegah kanker. Pembuatan pastel kering ubi ungu di Desa Kembiritan Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi ini merupakan inovasi baru yang bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi ubi ungu di masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan masalah, yaitu :

1. Bagaimana proses produksi pastel kering ubi ungu di Desa Kembiritan Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana analisis usaha pastel kering ubi ungu di Desa Kembiritan Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana pemasaran usaha pastel kering ubi ungu di Desa Kembiritan Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah :

1. Mampu melakukan proses produksi usaha pastel kering ubi ungu di Desa Kembiritan Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi
2. Mampu menganalisis usaha pastel kering ubi ungu di Desa Kembiritan Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi
3. Mampu melakukan pemasaran pastel kering ubi ungu di Desa Kembiritan Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi

1.4 Manfaat

Manfaat yang di harapkan dari tugas akhir ini yaitu :

1. Untuk meningkatkan jiwa dalam berwirausaha.
2. Menambah wawasan dan pengetahuan tentang pembuatan “Pastel Kering Ubi Ungu”.
3. Dapat mengetahui cara pemasaran produk “Pastel Kering Ubi Ungu” ke konsumen dengan baik dan benar