

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Banyuwangi merupakan kota yang terkenal dengan seni budaya, tradisi, makanan khas, tarian, serta potensi alam. Potensi yang dimiliki Banyuwangi sangat baik untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat maupun pemerintah terutama dibidang pariwisata. Banyuwangi juga termasuk wilayah yang merupakan basis komoditas ubi jalar di Jawa timur.

Kondisi Banyuwangi yang lebih maju membuat masyarakat Banyuwangi banyak menjadikan usaha industri rumahan untuk berwirausaha. Memiliki banyak pasar yang luas dan mudah dijangkau, serta ketersediaan bahan baku pertanian yang berlimpah, maka dibuatlah satu inovasi kue kering yang sudah terkenal di masyarakat, camilan ini memanfaatkan hasil pertanian berbahan baku ubi ungu yaitu nastar ubi ungu. Camilan ini juga tergolong baru karena memiliki warna yang khas yaitu ungu yang berasal dari ubi ungu berbeda dengan camilan nastar yang biasanya, sehingga dapat meningkatkan ketertarikan konsumen untuk mencobanya.

Ubi ungu saat ini tengah menjadi komoditas yang naik daun di pasar tradisional maupun swalayan. Ubi ungu termasuk primadona diantara jenis-jenis ubi yang lainnya. Ubi ini diminati konsumen karena memiliki komposisi gizi yang lengkap serta memiliki fungsi fisiologis bagi kesehatan tubuh. Warna ungu kehitam-hitaman dalam ubi merupakan pigmen penting yang mengandung senyawa antosianin, dimana senyawa ini mampu berfungsi sebagai antioksidan, anti kanker, anti bakteri, serta kesehatan hati. Keunggulan ubi ungu tidak hanya itu, karena ubi jenis ini ternyata memiliki produktivitas yang tinggi. Harga ubi ini juga termasuk terjangkau sehingga banyak masyarakat yang mencari ubi ungu untuk camilan sehat keluarga. Biasanya ubi ungu hanya dimanfaatkan sebagai keripik dan *ice cream* oleh masyarakat Banyuwangi, sedangkan belum ada yang membuat camilan inovasi nastar dari ubi ungu yang dapat bertahan lama dan mempunyai cita rasa yang khas. Ubi ungu yang merupakan salah satu jenis ubi

jalar sangat cocok ditanam di daerah dengan ketinggian dan harus mendapat cahaya matahari 11 – 12 jam perhari. Daerah Banyuwangi merupakan daerah pegunungan dan berada di ketinggian lebih dari 1000 mdpl. Meski demikian, perkembangan ubi ternyata cukup baik. Menurut pendapat beberapa orang, rasa ubi ungu dari daratan tinggi lebih manis jika dibanding dengan ubi dari dataran rendah. Perbedaan lainnya adalah masa panen, jika didataran rendah masa panen yang lebih lama.

Nastar adalah sejenis kue kering yang diisi dengan selai buah nanas. Nastar biasanya disuguhkan dalam perayaan idul fitri atau sebagai camilan sehari-hari. Pada umumnya nastar berbahan dasar tepung terigu, mentega dan telur. Untuk memanfaatkan hasil pertanian yang ada di Banyuwangi dibuatlah nastar ubi ungu yang berbahan dasar ubi ungu.

Usaha nastar ubi ungu dimaksudkan untuk memperoleh keuntungan dan bisa memenuhi kebutuhan masyarakat. Maka dari itu diperlukan adanya suatu perhitungan analisis untuk mengetahui apakah usaha tersebut layak untuk dilanjutkan atau tidak. Analisis diantaranya : BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investment*).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dalam penulisan Proposal Tugas Akhir rumusan masalah yang dikaji diantaranya :

1. Bagaimana proses pembuatan nastar ubi ungu di Desa Sarimulyo Kecamatan Cluring Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana hasil analisis usaha nastar ubi ungu di Desa Sarimulyo Kecamatan Cluring Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana pemasaran usaha nastar ubi ungu di Desa Sarimulyo Kecamatan Cluring Kabupaten Banyuwangi?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang diuraikan, tujuan penulisan Proposal Tugas akhir diantaranya:

1. Mengetahui proses pembuatan nastar ubi ungu di Desa Sarimulyo Kecamatan Cluring Kabupaten Banyuwangi
2. Menentukan tingkat analisis usaha nastar ubi ungu di Desa Sarimulyo Kecamatan Cluring Kabupaten Banyuwangi.
3. Mengetahui pemasaran usaha nastar ubi ungu di Desa Sarimulyo Kecamatan Cluring Kabupaten Banyuwangi

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah dibuat, maka Proposal Tugas Akhir ini diharapkan dapat bermanfaat:

1. Menambah wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa dalam berwirausaha secara langsung.
2. Dapat dijadikan referensi dan pandangan Tugas Akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember.
3. Mengenalkan kepada masyarakat inovasi produk nastar berbahan baku ubi ungu