

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris dimana perekonomian Indonesia sebagian besar berasal dari sektor pertanian. Negara Indonesia memiliki sumber kekayaan alam yang melimpah dan dapat dimanfaatkan sedemikian rupa agar dapat memiliki nilai tambah sehingga mampu mengurangi banyaknya pengangguran dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat Indonesia. Untuk itu sangat diperlukan adanya perbaikan mutu pendidikan dan harus ada kreatifitas untuk dapat memanfaatkan sumber daya yang sangat berpotensi khususnya dibidang pertanian sehingga muncul adanya ide atau gagasan baru yang inovatif dan mampu mengajarkan bagaimana caranya berwirausaha yang sukses dan dapat bermanfaat bagi masyarakat sekitar sehingga dapat membuka usaha baru dan dapat meminimalkan pengangguran yang ada disekitar kita.

Salah satu kegiatan wirausaha yang dapat dilakukan yaitu pengolahan bahan ubi jalar ungu untuk dijadikan salah satu jajanan pasar. Klepon merupakan jajanan tradisional yang sudah banyak dikenal oleh masyarakat Indonesia dimana bahan baku yang digunakan untuk proses pembuatannya adalah menggunakan tepung ketan. Namun yang terpenting adalah bagaimana mengolah dan memberikan inovasi terhadap suatu produk sehingga dapat menarik perhatian konsumen dan dapat menambah nilai produk sesuai dengan inovasi yang ditambahkan pada produk itu sendiri.

Bahan baku ubi jalar ungu dapat dijadikan sebagai satu dari sekian banyak bahan baku alternatif yang dapat dimanfaatkan untuk dijadikan kreasi dari jajanan pasar. Usaha pembuatan klepon ubi jalar ungu layak untuk dilakukan sebab ubi jalar ungu merupakan bahan makanan yang banyak dijumpai di berbagai daerah Indonesia. Selain memiliki rasa yang enak dan manis, harga ubi jalar ungu di pasar relatif murah dan dapat dijangkau oleh semua kalangan masyarakat. Proses pengolahan lebih lanjut produk klepon ubi jalar ungu ini akan memiliki cita rasa yang *khas* dan mudah diterima oleh lidah konsumen.

Produk olahan dari ubi jalar ungu ini dapat menjadi salah satu alternative bagi masyarakat sebagai produk makanan yang memiliki nilai gizi yang tinggi. Selain itu dapat meningkatkan kreatifitas dan inovatif agar dapat menambah nilai jual dari ubi jalar ungu serta mampu menyerap tenaga kerja yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat serta melancarkan perekonomian bangsa. Klepon ubi jalar ungu ini perlu suatu analisis usaha agar dapat memberikan suatu keuntungan yang di dapat dalam usahanya dan manfaat mengkonsumsi jajanan sehat yang tidak menggunakan bahan pengawet.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berwirausaha dengan cara mengadakan pengolahan bahan baku menjadi produk baru yang dipasarkan adalah salah satu usaha untuk dapat terus meningkatkan produktivitas sumber daya manusia dimata masyarakat misalnya melalui produk Klepon Ubi Jalar Ungu.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan masalah adalah:

1. Bagaimana kelayakan usaha Klepon Ubi Jalar Ungu berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio dan ROI?
2. Bagaimana proses pembuatan Klepon Ubi Jalar Ungu di Desa Ambulu Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran dari produk Klepon Ubi Jalar Ungu hingga mampu menarik minat konsumen?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah di atas maka, tujuan tugas akhir ini adalah:

1. Menentukan tingkat kelayakan usaha Klepon Ubi Jalar Ungu berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio dan ROI.
2. Menggambarkan proses pembuatan Klepon Ubi Jalar Ungu di Desa Ambulu Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember.
3. Melakukan proses pemasaran yang tepat dari produk Klepon Ubi Jalar Ungu.

#### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan dari tugas akhir di atas dapat diperoleh manfaat sebagai berikut :

1. Mahasiswa dapat melaksanakan kegiatan usaha yang kreatif dan inovatif.
2. Mahasiswa mendapatkan bekal serta pandangan berwirausaha, sehingga mempunyai keterampilan untuk membuka lapangan kerja sendiri.
3. Dapat digunakan sebagai referensi untuk berwirausaha bagi masyarakat setelah mengetahui usaha Klepon Ubi Jalar Ungu sebagai salah satu industri rumah tangga.