

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ubi jalar atau ketela rambat merupakan salah satu tanaman umbi-umbian yang sangat terkenal di Indonesia. Ada beberapa jenis ubi jalar yaitu ubi jalar ungu dimana memiliki warna ungu yang cukup pekat dan menarik perhatian. Warna ungu pada ubi jalar disebabkan oleh adanya pigmen ungu *antosianin* yang menyebar dari bagian kulit sampai pada daging ubinya (Santoso, W.E.A dan Estasih,T, 2014).

Ubi jalar ungu mempunyai kandungan *antosianin* yang tinggi. *Antosianin* merupakan sumber warna ungu sangat berguna bagi tubuh sebagai antikanker, antioksidan, antihipertensi, dan lain-lain. Ubi jalar ungu memiliki beberapa kelebihan dibandingkan ubi warna lainnya, terutama dalam hal kandungan *antosianinnya* yang lebih tinggi, juga dengan kandungan vitamin A dan E. Ubi jalar ungu memiliki kandungan serat, karbohidrat kompleks, vitamin B6, asam folat, dan rendah kalori. Ubi jalar ungu adalah komoditas yang bernilai untuk produk pangan olahan seperti susu, hanya saja pada orang-orang tertentu yang *sensitive*, oligosakarida menyebabkan perut kembung (Handayani, F; 2006).

Nastar merupakan kata serapan dari bahasa Belanda yaitu yaitu *nastaart*, gabungan dari kata *ananas* yang berarti nanas dan *tart* yang berarti kue/pie. Nastar mulanya adalah kuliner khas Belanda menjajah Hindia Belanda ratusan tahun lalu. Nastar biasanya dihidangkan saat perayaan hari besar, hari natal, dan Imlek (Tufiqur Rohman, 2019).

Selama ini pemanfaatan ubi jalar ungu sangatlah terbatas. Biasanya ubi ini dikonsumsi hanya sebatas direbus, dikukus, digoreng, dipanggang atau dibakar. Sehingga muncul sebuah ide pengolahan ubi ungu yang lebih bervariasi agar masyarakat tidak merasa bosan yaitu dengan membuat nastar yang dicampur dengan ubi ungu. Nastar ubi ungu ini dibuat sebagai makanan ringan atau camilan serta dapat menambah nilai gizi pada makanan tersebut. Nastar ubi ungu ini dapat dijangkau oleh semua kalangan masyarakat karena harganya yang terjangkau.

Ubi jalar ungu juga mempunyai indeks glikemik rendah yang bermanfaat untuk mempertahankan tingkat glukosa darah, bebas lemak dan kolesterol serta kadar serat tinggi, sehingga direkomendasi sebagai makanan diet. Nastar ubi ungu berpotensi sebagai makanan fungsional. Makanan fungsional adalah pangan yang karena kandungan komponen aktifnya dapat memberikan manfaat bagi kesehatan diluar manfaat yang diberikan oleh zat-zat gizi yang terkandung didalamnya.

Nastar ubi ungu merupakan makanan yang memiliki manis dan mempunyai kandungan ubi ungu dan pada kulit nastar yang berisi selai nanas sehingga terasa lembut dan gurih saat dimakan. Mengonsumsi nastar yang kaya akan kandungan ubi ungu juga bisa disajikan dalam acara pertemuan-pertemuan sebagai teman minum teh ataupun sebagai camilan yang berdiri sendiri.

Supaya usaha dapat berjalan dengan baik, pemasaran yang tepat sangat diperlukan. Sebagai usaha baru pemasaran ditujukan untuk memperkenalkan suatu produk agar lebih dikenal oleh masyarakat. Selain untuk dikenal masyarakat, pemasaran juga ditujukan untuk meningkatkan penjualan agar nantinya suatu usaha yang dirintis dapat semakin berkembang dan dapat memenuhi kebutuhan konsumen.

Sama halnya dengan pemasaran, analisis usaha bagi usaha baru juga sangat diperlakukan. Analisis usaha bertujuan untuk mengetahui berapa modal awal, berapa produk yang dihasilkan, dan berapa nilai jual serta keuntungan yang didapatkan. Beberapa metode analisis usaha yang sering dilakukan antara lain adalah BEP, R/C Ratio dan ROI. Berdasarkan analisis usaha dapat diketahui apakah usaha menguntungkan atau tidak untuk dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, diperoleh beberapa rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi nastar ubi ungu di Kelurahan Gunung Batu Kecamatan Summersari Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana proses pemasaran nastar ubi ungu di Kelurahan Gunung Batu Kecamatan Summersari Kabupaten Jember?

3. Bagaimana analisis usaha nastar ubi ungu di Kelurahan Gunung Batu Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, maka tujuan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi nastar ubi ungu di Kelurahan Gunung Batu Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan pemasaran nastar ubi ungu di Kelurahan Gunung Batu Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember
3. Dapat melakukan analisis usaha nastar ubi ungu di Kelurahan Gunung Batu Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember dengan menggunakan BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return on Investment*).

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah dijelaskan tersebut, maka manfaat yang diperoleh dari tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat menjadikan wawasan bagi mahasiswa dan masyarakat yang ingin mencoba kewirausahaan.
2. Dapat dijadikan referensi atau acuan dalam mengerjakan Tugas Akhir mahasiswa.
3. Dapat meningkatkan nilai ekonomis ubi ungu yang diolah menjadi sebuah produk inovasi terbaru.