

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut data Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Sidoarjo tahun 2021, Kecamatan Prambon tepatnya di Desa Bulang merupakan daerah yang mempunyai jajanan tradisional khas yaitu klepon. Klepon merupakan jajanan tradisional turun temurun dan menjadi makanan khas kebanggaan warga Desa Bulang. Banyak warga Desa Bulang menjual klepon di sepanjang jalan raya sehingga daerah tersebut dikenal dengan sebutan “Kampung Klepon”. Klepon Bulang sudah banyak dikenali masyarakat di berbagai daerah. Klepon Bulang memiliki ciri khusus yang membedakan dengan klepon pada umumnya. Klepon Bulang berbentuk khusus yaitu agak meruncing dan parutan kelapa yang disajikan terpisah dengan klepon.

Klepon merupakan jajanan tradisional Indonesia yang biasanya terbuat dari tepung ketan kemudian dibentuk menjadi bola-bola kecil dan diberi isi gula merah didalamnya serta dilumuri dengan parutan kelapa (Fitri dkk, 2017). Klepon sangat diminati oleh masyarakat Indonesia, bahkan masyarakat Malaysia juga gemar mengkonsumsi jajanan tradisional ini. Klepon memiliki tekstur yang kenyal, padat serta manis dan juga memiliki masa simpan yang singkat (Riani, 2007). Klepon sudah banyak dikenal oleh masyarakat di beberapa negara di dunia, di Indonesia jajanan yang disajikan dengan parutan kelapa ini banyak diminati karena rasanya nikmat dan harganya terjangkau.

Klepon ubi ungu merupakan sebuah produk yang memanfaatkan ubi ungu sebagai tambahan komposisi dalam pembuatan klepon. Kandungan antosianin pada ubi jalar ungu yang masih segar sebesar 110-210 mg per 100 g, dimana kandungan tersebut lebih besar jika dibandingkan dengan ubi jalar putih maupun ubi jalar kuning (Jawi dkk, dalam Nugroho dkk, 2017). Kandungan antosianin pada ubi jalar ungu tersebut dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami penghasil warna ungu serta berfungsi sebagai antioksidan alami yang baik untuk tubuh (Ayustaningwarno dkk, dalam Nugroho dkk, 2017). Produk klepon dengan penambahan ubi ungu sebagai bahan utama dalam pembuatan klepon dapat

digunakan sebagai salah satu usaha untuk menambah variasi produk serta diharapkan dapat meningkatkan kandungan gizi pada klepon, terutama kandungan protein dan serat pangan.

Klepon ubi ungu mempunyai peluang usaha yang dapat dikembangkan, karena produk klepon biasanya terdiri dari tepung ketan yang telah diwarnai dengan pewarna makanan, maka klepon ubi ungu merupakan inovasi baru dalam penciptaan peluang usaha yang diharapkan dapat meningkatkan pendapatan dan nilai tambah ubi ungu. Oleh karena itu, untuk mengetahui sejauh mana peluang usaha tersebut, maka diperlukan suatu analisis usaha untuk mengetahui apakah usaha tersebut layak atau tidak untuk dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah diuraikan di atas, maka dapat disimpulkan beberapa rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi Klepon Ubi Ungu di Desa Kedungkembar Kecamatan Prambon Kabupaten Sidoarjo ?
2. Bagaimana analisis usaha pada produksi Klepon Ubi Ungu di Desa Kedungkembar Kecamatan Prambon Kabupaten Sidoarjo ?
3. Bagaimana pemasaran produk Klepon Ubi Ungu ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah :

1. Dapat melakukan produksi Klepon Ubi Ungu di Desa Kedungkembar Kecamatan Prambon Kabupaten Sidoarjo.
2. Dapat menganalisis usaha Klepon Ubi Ungu di Desa Kedungkembar Kecamatan Prambon Kabupaten Sidoarjo.
3. Dapat memasarkan Klepon Ubi Ungu.

1.4 Manfaat

Berikut adalah beberapa manfaat yang akan diperoleh dari pelaksanaan tugas akhir ini yaitu :

1. Dapat mendorong mahasiswa untuk menjadi lebih inovatif dan kreatif, serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan.
2. Dapat digunakan sebagai tambahan pemahaman dan informasi bagi mahasiswa atau pembaca untuk menciptakan usaha baru.
3. Dapat menjadi referensi bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang sedang menyusun tugas akhir, khususnya bagi mahasiswa program studi D3 Manajemen Agribisnis.