

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Provinsi Jawa Timur Kabupaten Bondowoso salah satunya di Kecamatan Bondowoso ini memiliki hasil pertanian yang cukup bagus, terutama di wilayah Desa Kembang memiliki potensi yang besar di bidang pertanian. Di Desa Kembang ini menghasilkan beberapa hasil pertanian yaitu jagung, cabai, tomat, dan salah satunya yaitu ubi ungu. Hal ini menyebabkan masyarakat Desa Kembang sudah lama mengenal ubi ungu dan banyak yang mengkonsumsinya, untuk hasil pemasaran ubi ungu di Desa Kembang menghasilkan keuntungan yang cukup besar, sehingga masyarakat Desa Kembang banyak yang menanam ubi ungu untuk melancarkan perekonomiannya.

Ubi ungu dapat langsung dikonsumsi dan diolah menjadi berbagai macam olahan makanan, salah satu olahan makanan yaitu, bola ubi, klepon, dadar ubi ungu, putu, yang berbahan baku ubi ungu. Inovasi yang dilakukan pada ubi ungu yaitu dengan mengolah ubi ungu menjadi bahan campuran pada makanan ringan seperti pada produk ladrang ubi ungu. Ubi ungu mulai banyak diminati konsumen yang peduli akan kesehatan karena mempunyai komposisi gizi yang baik dan memiliki fungsi fisiologis tertentu bagi kesehatan tubuh. Keberadaan senyawa antosianin pada ubi ungu yaitu pigmen yang terdapat pada ubi ungu berfungsi antioksidan, antikanker, antibakteria, perlindungan terhadap kerusakan hati, penyakit jantung dan stroke. Selama ini olahan ubi jalar ungu sudah banyak, namun perlu ada inovasi untuk membuat harga jual ubi ungu menjadi meningkat, salah satu caranya yaitu dengan membuat suatu produk salah satunya adalah ladrang ubi ungu.

Ladrang ubi ungu merupakan produk olahan camilan yang divariasikan dengan menambahkan ubi ungu di dalam pengolahannya. Rasanya yang gurih dan harganya terjangkau, ladrang juga mengandung protein dan karbohidrat yang tinggi. Ladrang ubi ungu ini terkenal sebagai makanan yang sangat merakyat sehingga sangat cocok untuk dinikmati bersama keluarga anda. Tingginya peminat camilan ladrang ubi ungu ini telah membuktikan bahwa camilan ladrang ubi ungu sangat laris di pasaran, sehingga olahan makanan ringan ini dapat

memberikan peluang usaha yang sangat baik untuk usaha ladrang ubi ungu yang bisa mendatangkan keuntungan. Dengan menjalankan kegiatan usaha ladrang ubi ungu ini sangat mudah dan juga tidak membutuhkan modal yang sangat besar. Bahan-bahan yang dibutuhkan pun lebih mudah didapat sehingga tidak menyulitkan dalam melakukan usaha ini.

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana proses produksi ladrang ubi ungu dan pengemasannya ?
2. Bagaimana analisis usaha produksi ladrang ubi ungu layak untuk di usahakan ?
3. Bagaimana proses pemasaran ladrang ubi ungu di Desa Kembang Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso ?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan identifikasi dari perumusan masalah diatas,maka tujuan dari tugas akhir ini yaitu :

1. Mengetahui proses ladrang ubi ungu dan pengemasannya.
2. Mengetahui kelayakan usaha proses ladrang ubi ungu.
3. Mengetahui proses pemasaran ladrang ubi ungu.

## **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksana Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat memberikan wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa atau pembaca tentang analisis usaha ladrang ubi ungu.
2. Dapat memberikan kreatifitas dalam berwirausaha untuk meraih peluang-peluang yang ada.
3. Dapat menambah wawasan masyarakat yang ingin berwirausaha menghasilkan inovasi produk baru yang unggul dengan biaya yang dikeluarkan lebih murah dan produksinya yang mudah.