

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Salah satu varietas ubi jalar yang populer dikonsumsi masyarakat adalah ubi madu. Pada umumnya produk ubi madu diperdagangkan dalam bentuk ubi bakar/panggang namun ada yang diolah lebih lanjut menjadi keripik, nastar, cake dan lain-lain. Konsumen cenderung lebih memilih ubi madu untuk konsumsi langsung (Direktorat Jenderal Bina Produksi Tanaman Pangan, 2002 *dalam* Permana, 2018). Proses pengolahan ubi madu masih terbatas sehingga perlu adanya diversifikasi produk berbahan ubi madu untuk meningkatkan potensi ubi madu di pasaran. Produk kue donat ubi madu adalah salah satu cara untuk meningkatkan nilai jual ubi madu dengan proses pengolahan yang lebih efektif dan dapat menarik masyarakat untuk mengkonsumsinya.

Donat merupakan makanan kudapan yang terbuat dari tepung terigu dengan bentuk seperti cincin. Saat ini donat tidak lagi sekedar makanan sumber energi, dengan adanya modifikasi atau penambahan bahan lain dapat juga sebagai sumber zat gizi lain yang sangat diperlukan tubuh. Donat juga dapat ditambah dengan berbagai vitamin, mineral, serat pangan, prebiotik, dan komponen bioaktif lainnya. Dengan kemajuan teknologi, donat dapat menjadi makanan yang enak, bergizi, berpenampilan menarik, serta bermanfaat bagi kesehatan (Astawan, 2008 *dalam* Anugrah, 2020).

Kue donat ubi madu merupakan modifikasi donat dengan menambahkan bahan ubi madu. Donat yang biasanya terbuat dari adonan tepung terigu, gula pasir, telur, ragi, susu bubuk, dan margarin ini kemudian ditambahkan ubi madu. Usaha kue donat ubi madu ini merupakan usaha baru yang dibangun untuk memperoleh keuntungan dan menciptakan usaha baru. Diharapkan kue donat ubi madu ini dapat menjangkau pasar secara luas, karena kue donat ubi madu tergolong produk baru. Untuk mengetahui sejauh mana usaha tersebut layak atau tidaknya untuk dijalankan, maka perlu dilakukan suatu analisis usaha. Analisis usaha kue donat ubi madu ini dapat menggunakan metode BEP (*Break Even Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return on Investment*).

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi kue donat ubi madu di Desa Juwet Kecamatan Kunjang Kabupaten Kediri?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha kue donat ubi madu berdasarkan analisis BEP, *R/C Ratio*, dan ROI?
3. Bagaimana pemasaran kue donat ubi madu?

## 1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah:

1. Dapat melaksanakan proses produksi kue donat ubi madu di Desa Juwet Kecamatan Kunjang Kabupaten Kediri.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha kue donat ubi madu berdasarkan analisis BEP, *R/C Ratio*, dan ROI.
3. Dapat melaksanakan pemasaran kue donat ubi madu.

## 1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, maka diharapkan hasil dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi penulis, dapat menciptakan usaha serta menambah wawasan dan pengetahuan mengenai analisis usaha kue donat ubi madu.
2. Bagi mahasiswa, dapat dijadikan sebagai referensi dalam penulisan tugas akhir serta dapat menumbuhkan dan mengembangkan jiwa kewirausahaan.
3. Bagi masyarakat, dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang pengolahan ubi madu menjadi produk yang lebih menarik.