

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Yusuf dalam Jurnal Nida El Husna (2013) yang berjudul Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya, menyatakan Indonesia memiliki potensi ketersediaan pangan sebagai sumber karbohidrat yang cukup besar salah satu sumber karbohidrat adalah jenis umbi – umbian seperti ubi jalar (*Ipomoea batatas L*). Berdasarkan pengamatan di lapangan, awalnya ubi jalar yang banyak ditemui adalah ubi jalar warna daging putih, kuning, dan oranye. Akan tetapi sejak diperkenalkannya dua varietas ubi jalar ungu dari Jepang dengan warna daging umbinya sangat gelap yaitu Ayamurasaki dan Yagawamursaki dan telah diusahakan secara komersial, pemanfaatan ubi jalar ungu semakin memiliki prospek yang baik.

Menurut Kumalaningsih dalam Skripsi Anggi Larasati (2015) yang berjudul Pengaruh Proporsi Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Fisik, Kimia dan Organoleptik Kue Pukis, menyatakan Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas var, Ayamurasaki*) merupakan sumber karbohidrat dan sumber kalori yang cukup tinggi dan mengandung pigmen antosianin yang lebih tinggi daripada ubi jalar jenis lain. Pigmennya lebih stabil bila dibandingkan antosianin dari sumber lain seperti kubis merah, eld erberries, blueberries, dan jagung merah.

Ubi jalar ungu biasanya dimanfaatkan sebagai sumber karbohidrat dan sebagai bahan makanan lainnya seperti ubi jalar rebus, ubi jalar goreng kelepun ubi ungu, dan kolak ubi ungu, namun seiring perkembangan zaman dan teknologi yang sangat pesat kini ubi jalar ungu dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku minuman ataupun camilan yang memiliki daya tarik dan daya saing yang lebih tinggi sehingga dapat memberikan prospek yang menjanjikan. Salah satu jajanan lokal berbahan dasar ubi ungu yaitu kue leter ubi ungu.

Kue leter ubi ungu merupakan makanan kue kering yang memiliki rasa renyah, kering, manis, gurih, menggunakan bahan baku tepung terigu dan ubi ungu yang dihaluskan kemudian dicampur dengan santan kelapa dan dicetak

dengan bentuk seperti bunga mawar. Kue leter ubi ungu ini diharapkan mampu diterima oleh konsumen dan dapat berdaya saing dengan produk olahan kue kering lainnya. Keunggulan dari produk kue leter ubi ungu yaitu terdapat dari bentuknya yang unik dan menarik serta rasanya yang manis, gurih dan warna ungu pada kue yang dihasilkan dari penambahan ubi ungu sebagai ciri khas kue leter sendiri yang membedakan dari produk lainnya.

Usaha Kue Leter Ubi Ungu ini merupakan upaya untuk menaikkan nilai ekonomis dari ubi ungu sendiri serta dapat berkembang dan menciptakan peluang usaha baru dengan tujuan utama memperoleh keuntungan serta tetap mempertahankan kualitas rasa dan bentuk. Untuk mengetahui apakah usaha ini menguntungkan atau tidak maka diperlukan suatu analisis usaha. Analisis usaha dapat dilakukan dengan berbagai alat analisis antara lain *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan *Return On Investment* (ROI).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan data latar belakang yang diuraikan di atas maka dapat dirumuskan beberapa masalah tugas akhir sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi Kue Leter Ubi Ungu di Desa Garahan Kecamatan Silo Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha Kue Leter Ubi Ungu di Desa Garahan Kecamatan Silo Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana pemasaran usaha Kue Leter Ubi Ungu di Desa Garahan Kecamatan Silo Kabupaten Jember ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan tugas akhir sesuai dengan rumusan masalah yang telah dibuat sebagai berikut :

1. Dapat melakukan proses produksi Kue Leter Ubi Ungu di Desa Garahan Kecamatan Silo Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha Kue Leter Ubi Ungu di Desa Garahan Kecamatan Silo Kabupaten Jember.

3. Dapat melakukan pemasaran Kue Leter Ubi Ungu di Desa Garahan Kecamatan Silo Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari pelaksanaan tugas akhir ini sebagai berikut :

1. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai produk makanan kue leter ubi ungu.
2. Memberikan wawasan kepada mahasiswa untuk berwirausaha dalam bidang makanan.
3. Mahasiswa mampu berinovasi dalam pengembangan produk untuk peningkatan nilai dan harga jual dari ubi ungu sehingga memperoleh keuntungan lebih tinggi.