

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ubi ungu merupakan satu dari banyaknya varietas ubi jalar (*Ipomoea batatas*) yang memiliki warna daging yang berbeda yaitu ungu. Secara umum ubi ungu juga disebut "telo ungu". Produksi ubi ungu di Kabupaten Jember mencapai 2.453 ton pada tahun 2021, menurut data (BPS Kabupaten Jember, 2020). Hal ini membuktikan bahwa ubi ungu adalah salah satu komoditas pertanian yang banyak digunakan atau diolah. Salah satu keunggulan ubi ungu adalah memiliki kandungan antioksidan yang berguna untuk tubuh dan pigmen antosianin (Rosidah, 2014). Menurut Wahyuningsih dkk. (2023) Ubi ungu juga memiliki banyak manfaat dibandingkan ubi lainnya, terutama karena kandungan antosianin, vitamin A, vitamin E, vitamin B6, serat, karbohidrat, dan kalori yang rendah.

Salah satu makanan tradisional adalah cenil yang banyak ditemui di pasar tradisional yang terbuat dari tepung dan dibentuk lonjong. Cenil memiliki tekstur yang kenyal, dan warna yang beragam seperti warna kuning, hijau dan merah. Selama ini kue cenil hanya dibuat dengan bahan dasar tepung dan disajikan dengan ditaburi parutan kelapa muda dan kuah gula merah untuk menambah rasa manis pada cenil. Seiring perkembangan zaman, pengkonsumsian kue cenil saat ini mulai berkurang. Hal ini disebabkan dengan adanya perubahan gaya hidup dan pola makan masyarakat. Saat ini masyarakat lebih menyukai makanan yang berasal dari budaya luar seperti makanan cepat saji.

Berdasarkan permasalahan yang telah dipaparkan maka untuk menambah daya tarik dan minat pembeli terhadap kue cenil, perlu adanya inovasi baru untuk menaikkan nilai ekonomisnya. Upaya dalam menaikkan nilai ekonomis dari kue cenil dapat dilakukan dengan membuat inovasi baru yaitu cenil telo ungu fla durian. Usaha cenil telo ungu fla durian ini diharapkan dapat menaikkan nilai ekonomis dari cenil yang sudah ada dipasaran. Inovasi baru yang terdapat di cenil telo ungu fla durian yaitu dalam penggunaan bahan dasar pembuatan tidak hanya menggunakan tepung, tetapi juga ada penambahan ubi ungu sebagai pewarna alami. Adanya ubi ungu sebagai bahan tambahan tentunya dapat menarik minat pembeli

terhadap cenil telo ungu fla durian ini karena memiliki warna yang berbeda dengan cenil yang sudah ada sebelumnya. Inovasi yang kedua yaitu mengganti penggunaan gula merah dengan fla durian dengan tujuan untuk mengurangi rasa yang terlalu manis dari gula merah.

1.2 Rumusan Masalah

Dengan mempertimbangkan latar belakang sebelumnya, dapat dirumuskan permasalahannya, sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi Cenil Telo Ungu Fla Durian di Desa Lengkong Kecamatan Mumbulsari Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana proses pemasaran Cenil Telo Ungu Fla Durian ?
3. Bagaimana analisis usaha Cenil Telo Ungu Fla Durian di Desa Lengkong Kecamatan Mumbulsari Kabupaten Jember ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah sebelumnya, Adapun tujuan dari tugas akhir ini, yaitu :

1. Dapat melakukan proses produksi Cenil Telo Ungu Fla Durian di Desa Lengkong Kecamatan Mumbulsari Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan proses pemasaran Cenil Telo Ungu Fla Durian.
3. Dapat menganalisis usaha Cenil Telo Ungu Fla Durian di Desa Lengkong Kecamatan Mumbulsari Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Salah satu manfaat yang diharapkan dari menyelesaikan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Memberi wawasan atau gambaran bagi masyarakat yang ingin memulai usaha Cenil Telo Ungu Fla Durian.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat bahwa inovasi yang dilakukan dapat menarik pembeli lebih banyak.
3. Menjadi inspirasi bagi orang lain untuk berwirausaha.

4. Menjadi contoh pembuatan tugas akhir bagi mahasiswa lain yang membutuhkan.