

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Bakpia adalah jajan yang terbuat dari campuran kacang hijau dan gula, yang dilapisi dengan tepung dan kemudian dipanggang. Nama bakpia secara khas terkait dengan kota Yogyakarta. Saat ini, isi bakpia telah mengalami variasi yang beragam, tidak hanya memuat kacang hijau, tetapi juga mencakup cokelat, keju, kumbu hijau, dan kumbu hitam. Salah satu jenis bakpia yang terkenal berasal dari Daerah Pathuk, Yogyakarta (Ihsan, 2010).

Seiring berlalunya waktu, penjual bakpia tidak hanya terdapat di Yogyakarta, melainkan telah menyebar luas ke daerah lain seperti Jawa Timur, Di Kabupaten Situbondo, banyak industri kuliner yang menghasilkan bakpia, menciptakan dampak positif seperti peningkatan jumlah usaha kecil menengah (UKM) yang terlibat dalam produksi bakpia. Perkembangan ini juga memberikan kontribusi signifikan dalam menciptakan lapangan pekerjaan yang lebih luas.

Perkembangan bakpia sebagai industri kuliner dan pasar makanan ringan yang diharapkan mendorong pembuat bakpia untuk mengimplementasikan berbagai cara dan inovasi pemasaran. Tujuannya adalah untuk mengundang perhatian pembeli serta bersaing dengan penjual bakpia lainnya di pasaran. Seiring berjalannya waktu produsen bakpia mulai kreatif dalam menginovasi bakpia dengan memberikan banyak varian rasa lainnya di dalam isian bakpia, seperti : bakpia keju, bakpia nanas, dan bakpia durian.

Bakpia ubi ungu merupakan evolusi produk kuliner dari bakpia kacang hijau yang telah menjadi *familiar* di kalangan masyarakat. Bakpia ini memiliki isian ubi ungu yang memberikan rasa manis dengan kelezatan khas ubi ungu yang legit. Meskipun saat ini bakpia isi ubi ungu mungkin belum begitu dikenal di Desa Buduan, namun hal ini disebabkan oleh ketidakfamiliaran bahan isian yang berbeda dengan bakpia pada umumnya, yang umumnya diisi dengan kacang hijau, coklat, atau keju. Sebenarnya, bakpia ini tak kalah lezatnya dengan varian bakpia lainnya karena memiliki cita rasa yang menggoda, ditambah dengan manfaat gizi

yang melimpah dari ubi ungu. Upaya ini diharapkan dapat memberikan nilai tambah pada pengenalan ubi ungu di Desa Buduan, Kecamatan Suboh, Kabupaten Situbondo.

Desa Buduan cukup banyak pedagang yang menjual ubi ungu, karena itu Potensi yang cukup menjanjikan di Desa Buduan masih belum dioptimalkan dan dimanfaatkan dengan baik dalam upaya diversifikasi produk makanan buatan. Peluang ini bisa di manfaatkan untuk pengembangan usaha bakpia ubi ungu di Desa Buduan dan juga di Desa Buduan masih belum banyak masyarakat yang memproduksi bakpia ubi ungu dengan itu persaingan pasar bakpia ubi ungu di Desa Buduan masih tergolong sedikit. Untuk menilai kelayakan usaha bakpia ubi ungu ini, diperlukan analisis menggunakan metode *Break Even Point* (BEP), *R/C Ratio* (*Revenue Cost Ratio*), dan *ROI* (*Return On Investment*), bersama dengan strategi pemasaran terpadu. Tujuan dari langkah ini adalah untuk menilai kelayakan dari usaha ini, menentukan apakah layak untuk dijalankan atau tidak, dan juga untuk memastikan kelancaran kegiatan pemasaran.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan sebelumnya, maka dapat mendeskripsikan dalam rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi bakpia ubi ungu di Desa Buduan Kecamatan Suboh Kabupaten Situbondo?
2. Bagaimana analisis usaha bakpia ubi ungu di Desa Buduan Kecamatan Suboh Kabupaten Situbondo?
3. Bagaimana bauran pemasaran bakpia ubi ungu?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dijelaskan, maka tujuan pada pelaksanaan tugas akhir ini adalah:

1. Mampu melaksanakan proses produksi bakpia ubi ungu di Desa Buduan Kecamatan Suboh Kabupaten Situbondo.

2. Mampu melaksanakan analisis usaha bakpia ubi ungu di Desa Buduan Kecamatan Suboh Kabupaten Situbondo.
3. Mampu menerapkan bauran pemasaran bakpia ubi ungu di Desa Buduan Kecamatan Suboh Kabupaten Situbondo.

### **1.3 Manfaat**

Berdasarkan tujuan tugas akhir, manfaat yang diinginkan dari penyelesaian tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan jiwa kewirausahaan mahasiswa, mendorong inovasi dalam dunia kuliner.
2. Memberikan kontribusi sebagai bahan pertimbangan dalam perencanaan usaha terkait pengembangan inovasi produk yang telah ada.
3. Menyediakan referensi yang berguna bagi penulis tugas akhir berikutnya dalam bidang yang sama.