

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Jember adalah daerah di Jawa Timur yang memiliki potensi dalam pengembangan ubi jalar ungu. Jumlah produksi ubi jalar ungu berdasarkan statistik di Kabupaten Jember tahun 2020 mencapai 2.453 ton dengan areal panen (ha) seluas 281,96. Perkebunan ubi jalar ungu di Kabupaten Jember secara keseluruhan tersebar di 8 kecamatan di antara 31 kecamatan yang ada (BPS, 2021). Ubi jalar ungu merupakan salah satu jenis ubi jalar yang banyak ditanam di Indonesia. Ubi jalar ungu memiliki kandungan gizi yang kaya akan vitamin (B1, B2, C dan E), mineral (Ca, Mg, K dan Zn), serat makanan dan karbohidrat. Kelebihan dari ubi jalar ungu memiliki warna ungu yang cukup pekat karena adanya pigmen ungu antosianin yang menyebar dari bagian kulit sampai bagian daging ubinya (Santoso dan Estiasih, 2014). Pemilihan penggunaan ubi jalar ungu dikarenakan olahan *brownies* ubi jalar ungu masih jarang khususnya di daerah Jember dan juga menambah nilai jual dari olahan ubi jalar ungu. Produk *brownies* ini menekankan pada segi tampilan warna, varian rasa, serta penyajian.

Brownies adalah salah satu jenis *cake* dengan tekstur padat dengan sifat-sifat sensoris khas cokelat. Menurut Frida (2015) *brownies* merupakan kue bertekstur lembut dan padat, berwarna cokelat kehitaman dan memiliki rasa khas cokelat. Produk *brownies* biasanya dimasak dengan cara dipanggang atau dikukus. *Brownies* dengan penambahan ubi jalar ungu ini merupakan salah satu bentuk inovasi. Menurut (Mashita dkk, 2020) ada beberapa jenis varian rasa seperti pada perusahaan Amanda *Brownies*. Varian rasanya antara lain rasa cheese cream, sarikaya pandan, blueberry, strawberry, tiramisu, banana bizz, banana cheese, choco marble, pink marble, tiramisu marble, strawberry cheese, lemon cheese, green tea mint, cappucino marble dan green marble.

Teknologi pengemasan serta pemilihan bahan kemasan dikembangkan untuk melindungi bahan pangan dari serangan serangga dan mikroba. Selain itu, teknologi ini juga memungkinkan produk memiliki masa simpan yang lebih lama sambil tetap menjaga nilai gizi yang baik, meningkatkan nilai tambah produk

dengan tampilan yang lebih menarik, serta meningkatkan harga jual (Dewi, 2016). Penyajian brownies dalam potongan kecil membuat produk lebih mudah dinikmati dan meningkatkan nilai jualnya. Desain kemasan akan mensugesti keputusan pembelian suatu produk yang ditawarkan oleh perusahaan (Puspitowati, 2020). Desain kemasan berpusat di upaya pemenuhan kebutuhan serta harapan konsumen dan ketetapan penyampaian buat mengimbangi harapan konsumen(Dantes,2020).

Diharapkan produk *Brownies* dengan penambahan tepung ubi jalar ungu layak untuk dipasarkan. Program Produksi dan Pemasaran *Brownies* dengan penambahan ubi jalar ungu menggunakan metode survei pasar untuk mengetahui minat dan keinginan konsumen terhadap produk yang akan dipasarkan. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap produksi dan pemasaran *brownies* dengan penambahan tepung ubi jalar ungu.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam proses Produksi dan Pemasaran *Brownies* dengan penambahan ubi jalar ungu adalah:

1. Bagaimana proses Produksi dan Pemasaran *Brownies* dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu yang baik?
2. Strategi apa yang digunakan untuk Produksi dan Pemasaran *Brownies* dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu?
3. Bagaimana analisis kelayakan usaha Produksi dan Pemasaran *Brownies* dengan Tepung Penambahan Ubi Jalar Ungu?

1.3 Tujuan

Tujuan dari kegiatan Produksi dan Pemasaran *Brownies* dengan penambahan ubi jalar ungu adalah:

1. Mengetahui proses Produksi dan Pemasaran *Brownies* dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu yang baik.
2. Mengetahui strategi pemasaran yang digunakan pada Produksi dan Pemasaran *Brownies* dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu.
3. Mengetahui tingkat kelayakan usaha Produksi dan Pemasaran *Brownies* dengan Tepung Penambahan Ubi Jalar Ungu.

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari Produksi dan Pemasaran *Brownies* dengan penambahan ubi jalar ungu adalah:

1. Sebagai sumber inovasi olahan tepung ubi jalar ungu menjadi produk *brownies*.
2. Memperbaiki kualitas sensoris produk *brownies* ubi jalar ungu yang diharapkan dapat diterima lebih oleh konsumen.
3. Memberikan informasi mengenai peluang usaha produk *brownies* dengan penambahan ubi jalar ungu.