

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Ubi ungu (*Ipomoea batatas l*) memiliki warna ungu khas pada kulit dan dagingnya. Warna ini berasal dari pigmen alami bernama antosianin, yang mirip dengan pigmen yang membuat anggur dan buah beri merah. Menurut Mustika & Suryani (2020) ubi ungu memiliki 3 keunggulan hasil integrasi kualitas sereal kualitas sereal (pati tinggi), ubi ungu ini juga dikenal oleh masyarakat biasanya dalam bentuk makanan ringan atau olahan makanan yang banyak disukai oleh Masyarakat. Namun banyak masyarakat yang belum mengetahui lengkap mengenai kandungan nutrisi ubi ungu dan manfaatnya untuk kesehatan serta kurangnya pengetahuan cara pengolahan ubi ungu tersebut.

Keunggulan ubi ungu memiliki kandungan yaitu antosianin 150,7 mg per 100 gram ubi, lebih tinggi dibanding kandungan antosianin dari ubi putih dan kuning. Antosianin berfungsi sebagai antioksidan yang berperan dalam mencegah penyakit kanker, penuaan (Suratman, 2022). Ubi ungu memiliki keunggulan zat warna yang lebih menarik dibandingkan ubi lainnya sehingga memiliki daya tarik tersendiri (Mustika & Suryani, 2020). Ubi ungu juga memiliki manfaat untuk masyarakat yang ingin mengkonsumsi makanan rendah gula karena pada ubi ungu itu sendiri sudah terkandung gula alami yang dihasilkan ubi ungu.

Ubi ungu berpotensi untuk dikembangkan menjadi berbagai olahan makanan. Sebagai olahan makanan tradisional, ubi ungu biasanya hanya diolah menjadi keripik, kolak, ubi rebus, timus dan bolen yang memiliki tampilan kurang menarik. Namun saat ini ubi ungu sudah banyak digunakan sebagai bahan dasar pembuatan makanan baik makanan modern maupun tradisional. Adapun makanan tradisional yang berasal dari ubi ungu yaitu klepon, kue bugis, putu ayu dan bolen. Produk bolen ubi ungu adalah produk camilan tradisional yang dirubah menjadi camilan modern dan merupakan produk inovasi dari olahan ubi ungu.

Bolen adalah makanan ringan yang menjadi salah satu kuliner khas Kota Bandung, Jawa Barat, Indonesia. Makanan ini terdiri dari pisang yang dibalut dengan adonan *pastry* dan isian seperti cokelat atau keju dengan pisang di dalamnya. Pisang bolen merupakan hasil dari perpaduan kuliner antara Indonesia dan Eropa, khususnya pengaruh Belanda yang membawa teknik pembuatan roti dan *pastry* ke Indonesia. Pada produk bolen ubi ungu memiliki perpaduan rasa manis dan lembut dari ubi ungu dan gurih lapisan dari luar, yang akan diperkenalkan Masyarakat sebagai camilan inovatif dari ubi ungu. Olahan bolen yang berisi ubi ungu ini memiliki peluang untuk diusahakan di Kabupaten Nganjuk.

### **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat diperoleh rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan usaha Bolen Ubi Ungu di Desa Bogo Kecamatan Nganjuk Kabupaten Nganjuk
2. Bagaimana analisis usaha Bolen Ubi Ungu di Desa Bogo Kecamatan Nganjuk Kabupaten Nganjuk
3. Bagaimana pemasaran produk Bolen Ubi Ungu di Desa Bogo Kecamatan Nganjuk Kabupaten Nganjuk

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka tujuan dari dilaksanakannya tugas akhir ini adalah :

1. Untuk mengetahui proses pembuatan Bolen Ubi Ungu di Desa Bogo Kecamatan Nganjuk Kabupaten Nganjuk
2. Untuk mengetahui kelayakan usaha Bolen Ubi Ungu di Desa Bogo Kecamatan Nganjuk Kabupaten Nganjuk
3. Untuk mengetahui usaha pemasaran Bolen Ubi Ungu di Desa Bogo Kecamatan Nganjuk Kabupaten Nganjuk

#### 1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan tugas akhir dapat diperoleh manfaat sebagai berikut :

1. Bagi Pengembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi

Penjelasan Bolen Ubi Ungu di Desa Bogo Kecamatan Nganjuk Kabupaten Nganjuk adalah fokus utama dalam penelitian ini. Ini akan memberikan wawasan menyeluruh tentang bahan baku, teknik pengolahan, peralatan, dan langkah-langkah produksi. Informasi ini bermanfaat bagi produsen untuk meningkatkan kualitas produksi.

2. Para Pelaku Bisnis

Analisis usaha Bolen Ubi Ungu di Desa Bogo Kecamatan Nganjuk Kabupaten Nganjuk adalah fokus utama dalam penelitian ini. Ini akan memberikan wawasan dalam faktor-faktor keberhasilan, tantangan, strategi pemasaran, manajemen produksi, dan keuangan usaha Bolen Ubi Ungu. Hasil analisis ini bermanfaat bagi pelaku usaha dalam meningkatkan kinerja dan daya saing mereka.

3. Para Pelaku Konsumen

Penelitian ini fokus pada strategi pemasaran analisis usaha Bolen Ubi Ungu di Desa Bogo Kecamatan Nganjuk Kabupaten Nganjuk. Tujuannya adalah memberikan pandangan yang lebih baik tentang cara efektif memasarkan produk ini kepada target pasar yang sesuai. Ini mencakup identifikasi segmen pasar, penggunaan saluran distribusi yang efisien, promosi yang efektif, dan penetapan harga yang bersaing. Hasil penelitian ini akan membantu produsen Bolen Ubi Ungu untuk meningkatkan upaya pemasaran mereka dan menarik lebih banyak konsumen.

