

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu komoditas unggulan di sektor pertanian adalah ubi, yang sering dijadikan bahan baku dalam berbagai olahan pangan tradisional maupun modern. Ubi memiliki kandungan gizi tinggi, seperti karbohidrat, serat, dan vitamin, sehingga cocok untuk diolah menjadi makanan bernilai ekonomi tinggi. Ada berbagai jenis ubi, diantaranya ditunjukkan dengan warna kulit dan daging umbi yang beragam, seperti putih, kuning tua, merah muda dan ungu. Ubi kuning menjadi salah satu varietas yang digemari karena teksturnya yang lembut, rasa yang manis alami, serta warna kuning cerah yang menarik perhatian. Selain itu, ubi kuning dengan daging berwarna kuning tua mengandung lebih banyak karoten dibandingkan ubi yang dagingnya pucat. Karoten merupakan zat pembentuk vitamin A yang bermanfaat untuk kesehatan mata dan meningkatkan daya tahan tubuh (Soegiharto, 2011).

Pengolahan ubi kuning menjadi produk makanan dapat memberikan nilai tambah, baik dari segi ekonomi maupun diversifikasi pangan. Salah satu olahan berbahan dasar ubi kuning yang potensial untuk dikembangkan adalah klepon. Klepon, sebagai bagian dari kuliner tradisional Indonesia, memiliki segmentasi pasar yang luas karena rasanya yang khas dan digemari oleh berbagai kalangan masyarakat. Dengan sentuhan inovasi, klepon dapat diolah menjadi produk yang lebih menarik dan memiliki daya saing di pasar modern.

Desa Bendoroto, Kecamatan Munjungan, Kabupaten Trenggalek, merupakan daerah dengan potensi pertanian yang cukup baik, termasuk hasil ubi kuning. Namun, potensi ini belum sepenuhnya dimanfaatkan untuk menghasilkan produk olahan yang bernilai jual tinggi. Oleh karena itu, perlu adanya pengembangan usaha berbasis bahan lokal yang mampu meningkatkan perekonomian masyarakat setempat. Salah satu inovasi yang dihadirkan adalah produk "Ku-Ki Vla", yaitu klepon ubi kuning dengan tambahan vla. Produk ini tidak hanya mengedepankan cita rasa tradisional, tetapi juga menawarkan pengalaman kuliner yang berbeda melalui kombinasi tekstur lembut dari klepon dan tambahan vla yang *creamy*.

Produk ini diharapkan mampu menarik perhatian konsumen lokal maupun luar daerah, sekaligus meningkatkan nilai tambah dari ubi kuning.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis aspek usaha "Ku-Ki Vla" di Desa Bendoroto, Kecamatan Munjungan, Kabupaten Trenggalek, meliputi proses produksi, analisis usaha, serta strategi pemasaran yang tepat untuk menentukan apakah bisnis ini layak untuk dikembangkan atau diusahakan. Hasil analisis ini diharapkan dapat memberikan manfaat yang aplikatif bagi pelaku usaha lokal dalam mengembangkan produk berbasis ubi kuning, serta mendorong peningkatan perekonomian masyarakat secara berkelanjutan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi klepon ubi kuning "Ku-Ki Vla" di Desa Bendoroto Kecamatan Munjungan Kabupaten Trenggalek?
2. Bagaimana analisis usaha klepon ubi kuning "Ku-Ki Vla" di Desa Bendoroto Kecamatan Munjungan Kabupaten Trenggalek?
3. Bagaimana proses pemasaran klepon ubi kuning "Ku-Ki Vla"?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi klepon ubi kuning "Ku-Ki Vla" di Desa Bendoroto Kecamatan Munjungan Kabupaten Trenggalek.
2. Dapat menganalisis usaha klepon ubi kuning "Ku-Ki Vla" di Desa Bendoroto Kecamatan Munjungan Kabupaten Trenggalek.
3. Dapat melakukan proses pemasaran klepon ubi kuning "Ku-Ki Vla".

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, diharap dari tugas akhir ini dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Dapat memberikan wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa yang membutuhkan referensi.
2. Dapat meningkatkan kreativitas dalam berwirausaha dengan bekal dan keterampilan.
3. Dapat menambah wawasan masyarakat yang ingin berwirausaha dengan menghasilkan inovasi baru yang memiliki nilai ekonomis.