

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan suatu negara dengan keanekaragaman bahan pangan yang sangat melimpah dan memiliki wilayah yang cukup luas, memiliki potensi untuk memenuhi kebutuhan pangan dan gizi bagi penduduknya. Selain itu, Indonesia juga dikenal dengan negara agribisnisnya karena berada pada titik tropis dan juga memiliki potensi yang cukup besar baik dibidang pertanian ataupun pada bidang Perkebunan. Banyaknya komoditi yang dibudidayakan di Indonesia, salah satunya adalah komoditi ubi jalar. Ubi jalar merupakan jenis dari tanaman pangan. Ubi jalar (*Ipomoea batatas L*) atau dikenal juga dengan istilah ketela rambat, tanaman ini termasuk kedalam jenis tanaman pangan yang berasal dari Benua Amerika. Ubi jalar memiliki manfaat sebagai pengganti bahan makanan pokok (nasi) karena merupakan sumber karbohidrat (Handawi, 2010) *dalam* (Firdausi dan Kusumayanti, 2023).

Ubi jalar atau ketela rambat merupakan salah satu tanaman ubi yang tinggi akan kandungan karbohidratnya. Terdapat beberapa jenis ubi jalar yang sudah di kenal dipasaran seperti ubi jalar ungu, orange, kuning, dan putih. Daging ubi jalar putih dan ungu biasanya lebih padat dan kering, sedangkan ubi jalar orange dan kuning lebih lunak dan memiliki tekstur agak basah, akan tetapi sama-sama memiliki kandungan nilai nutrisi yang baik bagi tubuh. Maka dari itu, penulis memilih ubi ungu sebagai bahan baku yang akan diversifikasi sebagai jajanan yang memiliki beberapa cita rasa yang pastinya menarik para konsumen, dengan memberikan diversifikasi bolu dengan beberapa varian rasa yang sehat dan bergizi. Menurut (Ekoningtyas dkk, 2013) *dalam* (Fahrullah, 2022) Ubi jalar mengandung banyak vitamin (B1, B2, C, dan E), kalsium, magnesium, kalium, seng, karbohidrat, serta serat. Pigmen warna ungu pada ubi jalar ungu berfungsi sebagai antioksidan yang berfungsi sebagai menyerap racun, oksida serta dapat menghambat penggumpalan sel darah.

Pada saat ini, di daerah Desa Gudang Kecamatan Asembagus Kabupaten Situbondo, ubi ungu atau sejenis ubi jalar ini umumnya masih menjadi olahan pangan tradisional seperti campuran kolak, atau hanya direbus, digoreng, dan di jadikan keripik atau sejenisnya. Salah satu cara agar makanan tradisional tetap dinikmati masyarakat yaitu dengan melakukan diversifikasi pengolahan pangan yaitu menggunakan bahan pangan lokal sebagai bahan baku olahan pangan yang kekinian. Oleh karena itu penulis tertarik ingin melakukan diversifikasi mengenai ubi ungu, yang dijadikan salah satu makanan yang memiliki banyak peminatnya dan melakukan salah satu olahan ubi jalar menjadi bola ubi dengan isian varian rasa yang menarik dan memiliki cita rasa lebih enak.

Usaha bola ubi ini diharapkan memiliki prospek yang baik dan menambah nilai jual pada ubi ungu, sehingga usaha ini dapat dikembangkan. Usaha ini dibuat untuk memperoleh keuntungan, dapat menciptakan lapangan pekerjaan serta memenuhi kebutuhan kuliner dalam masyarakat sebagai konsumen. Untuk mengetahui seberapa jauh usaha ini dapat bermanfaat dan menjadi peluang bisnis yang menjadi prospek yang bagus di masa depan, maka diperlukannya perhitungan suatu usaha seperti, *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI), agar dapat di ketahui apakah usaha tersebut layak atau tidak untuk diusahakan.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi usaha bola ubi ungu dengan isi varian rasa di Desa Gudang Kecamatan Asembagus Kabupaten Situbondo ?
2. Bagaimana analisis usaha bola ubi ungu dengan isi varian rasa di Desa Gudang Kecamatan Asembagus Kabupaten Situbondo ?
3. Bagaimana penerapan bauran pemasaran 4P *product, price, pleace, promotion* pada usaha bola ubi ungu dengan isi varian rasa ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan tujuan yang dicapai sebagai berikut:

1. Mampu melakukan proses produksi bola ubi ungu di Desa Gudang Kecamatan Asembagus Kabupaten Situbondo.
2. Mampu menganalisis usaha bola ubi ungu di Desa Gudang Kecamatan Asembagus Kabupaten Situbondo.
3. Mampu menerapkan bauran pemasaran 4P *product, price, pleace, promotion* pada produk bola ubi ungu .

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah di uraikan, maka dapat di peroleh manfaat sebagai berikut :

1. Dapat menumbuhkan jiwa wirausaha dan meningkatkan kreatifitas serta inovasi mahasiswa dan pembaca.
2. Sebagai bahan pertimbangan bagi pembaca dalam pembuatan produk usaha berbahan dasar ubi ungu.
3. Sebagai referensi bagi pembaca dalam penulisan tugas akhir, terutama di Politeknik Negeri Jember.