

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Situbondo merupakan salah satu kabupaten di Jawa Timur yang terletak di ujung Timur pulau Jawa bagian Utara. Secara umum, Kabupaten Situbondo memiliki tanah kering yang tererosi seluas 42.804 Ha (Dinas Komunikasi dan Informatika kabupaten Situbondo, 2023). Kabupaten Situbondo adalah salah satu wilayah yang memiliki peluang besar untuk mengembangkan usaha makanan dan minuman berbahan dasar ubi ungu. Hal ini disebabkan oleh ketersediaan ubi ungu yang mudah dijumpai dan pengenalan yang baik di kalangan masyarakat setempat terhadap ubi ungu. Berdasarkan data BPS Kabupaten Situbondo (2017) bahwa produksi ubi jalar mencapai 1.526 ton.

Menurut Supadmi (2019), ubi jalar ungu adalah tanaman umbi-umbian yang termasuk dalam kategori tanaman semusim. Tanaman ini tumbuh menjalar di permukaan tanah dan dapat mencapai panjang hingga 3 meter. Akar ubi jalar ungu terbagi menjadi dua jenis yakni akar sejati (akar serabut) yang berfungsi menyerap nutrisi dari tanah dan akar tunggang berwarna putih yang menyimpan energi hasil fotosintesis dan dapat membesar menjadi ubi. Ubi jalar ungu dapat dibudidayakan di dataran rendah hingga ketinggian 500 mdpl. Ubi jalar masih dapat tumbuh dengan baik pada dataran tinggi dengan ketinggian sekitar 1.000 mdpl, namun waktu panen menjadi lebih lama dan hasil panen menurun. Ubi ungu memang jarang ditanam secara menyeluruh di Kabupaten Situbondo, namun masih mudah ditemukan di beberapa daerah.

Ubi jalar ungu adalah bahan pangan yang mengandung betakaroten dalam jumlah besar serta senyawa antosianin, yaitu pigmen yang bermanfaat sebagai antioksidan dan antibakteri, yang membantu mencegah penyakit kanker, jantung, dan *stroke*. Keunggulan lain dari ubi jalar ungu adalah selama proses pengolahan dengan cara direbus hingga matang, hanya sekitar 10% kandungan betakaroten yang hilang. Ubi ini sangat baik dikonsumsi oleh semua orang, mulai dari balita hingga orang tua (Setyawan, 2016).

Tren konsumsi makanan sehat dan bergizi semakin meningkat di masyarakat saat ini. Masyarakat semakin peduli dengan kualitas dan kandungan gizi dalam makanan yang mereka konsumsi. Puding ubi ungu susu keju merupakan produk makanan yang menggabungkan beberapa bahan baku yang sehat dan bergizi, seperti serat dari ubi ungu, protein dari susu, dan kalsium dari keju. Produk ini memiliki potensi besar untuk memenuhi permintaan pasar yang semakin meningkat akan produk makanan sehat dan bergizi.

Hingga saat ini, di Kabupaten Situbondo belum ada penjualan produk puding dari ubi ungu yang dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru. Diperlukan analisis usaha untuk menentukan apakah usaha ini memiliki peluang yang baik di masa depan. Analisis tersebut akan menggunakan metode *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI) untuk menilai kelayakan usaha puding ubi ungu susu keju ini.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi puding ubi ungu susu keju di Desa Bletok Kecamatan Bungatan Kabupaten Situbondo?
2. Bagaimana analisis usaha puding ubi ungu susu keju di Desa Bletok Kecamatan Bungatan Kabupaten Situbondo?
3. Bagaimana penerapan bauran pemasaran puding ubi ungu susu keju?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan tujuan tugas akhir ini antara lain:

1. Dapat melakukan proses produksi puding ubi ungu susu keju di Desa Bletok Kecamatan Bungatan Kabupaten Situbondo.
2. Dapat menganalisis usaha puding ubi ungu susu keju di Desa Bletok Kecamatan Bungatan Kabupaten Situbondo.
3. Dapat melakukan pemasaran puding ubi ungu susu keju.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka dapat diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Dapat dijadikan sebagai bahan referensi bagi mahasiswa yang hendak melaksanakan tugas akhir dengan tema yang sejenis.
2. Menumbuhkan jiwa wirausaha dan meningkatkan kreatifitas serta inovasi bagi mahasiswa dan pembaca.
3. Sebagai solusi alternatif untuk memanfaatkan sekaligus menambah nilai jual ubi ungu.