

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Jember, produksi ubi ungu mencapai 2.453 ton pada tahun (2021), yang menunjukkan bahwa ubi ungu adalah salah satu komoditas pertanian yang banyak digunakan atau diolah. Salah satunya pada pengolahan ubi ungu yang menjadikannya makanan modern seperti pada *churros* dengan memadukan kombinasi ubi ungu sebagai inovasi produk baru yang belum banyak diusahakan. *Churros* juga dikenal sebagai donat spanyol karena memiliki tekstur renyah diluar dan empuk di dalam, dengan rasa yang menyerupai donat pada umumnya. Menurut dynasty dan Baharta (2020) *churros* merupakan camilan yang digoreng yang terbuat dari adonan serupa dengan kue sus khas Indonesia. Adonan *churros* tidak memerlukan bahan pengembang seperti baking soda, karena tekstur renyah yang terbentuk berasal dari proses pemanasan minyak yang membuat adonan mengembang secara alami.

Pada saat ini, kegemaran masyarakat Indonesia dalam mengkonsumsi makanan ringan seperti pada makanan manis yang dalam beberapa tahun terakhir, terdapat peningkatan minat masyarakat terhadap makanan dengan cita rasa, tampilan, atau bahan baku yang unik serta *inovatif*. Seperti pada makanan yang berbahan dasar ubi ungu yang merupakan salah satu trend saat ini yang sedang diminati khususnya oleh kalangan para anak muda dan remaja karena pada makanan ini dapat memberikan warna dan rasa yang berbeda dari makanan pada umumnya. Makanan ringan berbahan dasar ubi ungu dapat menjadi alternatif yang menarik bagi konsumen yang menginginkan makanan sehat namun tetap dengan rasa yang enak serta tampilan yang menarik.

Berdasarkan penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa salah satu komoditas pertanian yaitu berupa ubi ungu dapat menambah daya tarik dan minat pembeli jika di inovasikan dengan makanan yang sedang trend atau disukai para anak remaja pada saat ini. Dengan upaya ini dapat menaikkan nilai ekonomis dari makanan *churros* pada umumnya dan dapat dilakukan dengan membuat inovasi baru.

Beberapa keunggulan dari produk *churros* yaitu memberikan rasa yang unik, warna dan tampilan yang menarik. Usaha pada pengolahan produk ini merupakan sebuah usaha baru yang bertujuan untuk mengatasi persaingan pasar serta memperoleh keuntungan yang diharapkan dan dapat menciptakan peluang usaha baru.

1.2 Rumusan Masalah

Sesuai dengan latar belakang yang telah dijelaskan sebelumnya, permasalahan dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi *Sweet Potato Cheese Cream Churros*?
2. Bagaimana analisis usaha *Sweet Potato Cheese Cream Churros*?
3. Bagaimana strategi pemasaran *Sweet Potato Cheese Cream Churros*?

1.3 Tujuan

Sesuai dengan rumusan masalah tersebut, tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini dapat ditetapkan sebagai berikut:

1. Dapat menjalankan proses produksi *Sweet Potato Cheese Cream Churros*.
2. Dapat menganalisis usaha *Sweet Potato Cheese Cream Churros*.
3. Dapat melaksanakan proses pemasaran *Sweet Potato Cheese Cream Churros*.

1.4 Manfaat

Keuntungan yang dapat yang diperoleh dari analisis usaha *Sweet Potato Cheese Cream Churros* ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat memberi wawasan atau gambaran bagi masyarakat yang ingin memulai usaha yang sejenisnya.
2. Dapat menjadi sumber informasi atau bahan referensi dalam meningkatkan kreativitas dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi suatu produk yang bernilai jual tinggi dan tepat guna serta dapat menjadi sebuah pilihan olahan pangan berbasis sumber daya lokal yang sehat, bergizi, dan memiliki rasa yang enak.
3. Dapat dijadikan pilihan dalam menciptakan produk pangan inovatif untuk meningkatkan nilai ekonomi ubi.