

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang menghasilkan berbagai bahan pangan, salah satunya ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas*), yang memiliki prospek yang menjanjikan karena dapat dimanfaatkan sebagai sumber makanan (Iriyanti, 2012). Ubi jalar ungu ini memiliki warna ungu yang mencolok pada daging umbinya, yang disebabkan oleh adanya pigmen antosianin yang tersebar di seluruh bagian, mulai dari kulit hingga daging umbi. Antosianin tersebut memiliki manfaat kesehatan, antara lain sebagai antioksidan, antihipertensi, dan untuk mencegah gangguan pada hati. Ubi jalar juga dikenal karena kandungan gizinya yang beragam (Serlin dkk, 2022).

Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa*) adalah tanaman buah yang dapat diolah menjadi berbagai makanan. Buah stroberi mengandung berbagai fitokimia, terutama senyawa fenolik, yang memberikan manfaat bagi kesehatan. Stroberi juga dikenal sebagai buah dengan kandungan antioksidan yang cukup tinggi, yang berfungsi untuk melawan kanker, mengurangi kolesterol jahat, serta mengandung asam folat yang bermanfaat untuk kesehatan janin (Sumardi, 2018).

Es krim adalah makanan beku dengan tekstur semi padat yang terbuat dari olahan susu melalui beberapa tahap proses, meliputi pasteurisasi, homogenisasi, pematangan (penyimpanan dalam lemari es), dan pengadukan untuk menciptakan rongga udara dalam adonan, dan pembekuan (Oksilia dkk, 2012). Es krim banyak digemari oleh masyarakat karena terbuat dari berbagai bahan campuran dan berbagai perasa. Secara umum, bahan perasa yang digunakan untuk pembuatan es krim yaitu vanilla, coklat, *green tea*, kopi, kacang, dan lain – lain

Namun, seiring perkembangan zaman produk es krim yang tersedia di pasaran umumnya mengandung gula dan lemak tinggi, yang kurang baik untuk kesehatan. Dengan penambahan ubi ungu dan buah stroberi, dimana ubi ungu merupakan bahan utama untuk es krim sedangkan buah stroberi sebagai penambah rasa dan *topping* saja diharapkan tercipta es krim yang sehat dan kaya akan vitamin dengan menggunakan bahan – bahan alami.

Dengan melihat keunggulan es krim ubi ungu “U-YU” dibandingkan es krim lainnya, yaitu penggunaan ubi ungu yang dihaluskan dan stroberi sebagai *topping*, tanpa menggunakan perasa atau pewarna buatan yang kurang baik untuk kesehatan, es krim ini menawarkan warna ungu dari ubi ungu dan rasa asam segar dari stroberi, menciptakan kombinasi rasa dan warna yang menarik. Hal ini membuat es krim menjadi lebih bervariasi dan berpotensi diterima dengan baik oleh konsumen. Selain itu, iklim panas di Indonesia menjadikan es krim sangat populer dan cocok dinikmati. Menggabungkan cita rasa lokal dengan produk yang disukai banyak orang menjadikan es krim ubi ungu menarik untuk dikembangkan.

Usaha pembuatan es krim ini bertujuan untuk menjalankan kegiatan kewirausahaan guna meraih keuntungan. Oleh karena itu, diperlukan analisis usaha menggunakan metode 3 metode yaitu BEP (*Break Even Point*) adalah titik di mana total pendapatan sama dengan total biaya, sehingga usaha tidak untung maupun rugi dan berguna untuk mengetahui batas minimal penjualan. ROI (*Return on Investment*) mengukur efisiensi investasi dengan membandingkan laba bersih terhadap modal, di mana semakin tinggi ROI menunjukkan investasi yang semakin menguntungkan. Sementara itu, R/C *Ratio (Revenue Cost Ratio)* membandingkan total penerimaan dengan total biaya; jika $R/C > 1$ usaha dinilai menguntungkan, $R/C = 1$ impas, dan $R/C < 1$ menandakan kerugian. *Ratio* untuk menilai kelayakan usaha ini, apakah dapat dijalankan secara berkelanjutan atau tidak.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang pembahasan diatas, maka rumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah :

1. Bagaimana cara memproduksi es krim ubi ungu “U-YU” di Desa Bandungan Kecamatan Saradan Kabupaten Madiun?
2. Bagaimana analisis usaha es krim ubi ungu “U-YU” di Desa Bandungan Kecamatan Saradan Kabupaten Madiun?
3. Bagaimana bauran pemasaran es krim ubi ungu “U-YU” di Desa Bandungan Kecamatan Saradan Kabupaten Madiun?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari tugas akhir ini adalah :

1. Mengetahui cara memproduksi es krim ubi ungu “U-YU” di Desa Bandungan Kecamatan Saradan Kabupaten Madiun.
2. Mengetahui analisis usaha produksi es krim ubi ungu “U-YU” di Desa Bandungan Kecamatan Saradan Kabupaten Madiun.
3. Mengetahui bauran pemasaran usaha es krim ubi ungu “U-YU” di Desa Bandungan Kecamatan Saradan Kabupaten Madiun.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari pelaksanaa Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Menambah informasi tentang usaha produksi es krim ubi ungu “U-YU”.
2. Menumbuhkan semangat dalam berwirausaha serta menambah semangat, kreatif, dan inovatif
3. Dapat dijadikan bahan referensi untuk pembuatan tugas akhir di tahun berikutnya.