

# BAB 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) adalah tanaman ubi-ubian yang populer di wilayah Indonesia. Ubi jalar telah menemani kehidupan manusia pada masa peradaban terdahulu sebagai bahan pangan manusia. Ubi jalar merupakan sumber karbohidrat yang sangat penting setelah gandum, beras, jagung, singkong dan banyak digunakan sebagai bahan pengganti makanan pokok seperti beras. Ubi jalar memiliki berbagai jenis warna, yang terdiri dari putih, jingga, dan ungu. Ubi jalar ungu merupakan salah satu varietas ubi jalar yang mengandung banyak pigmen antosianin, yang tersebar dari bagian kulit hingga dagingnya.

Ubi jalar ungu merupakan tanaman yang merambat yang dapat tumbuh di berbagai kondisi cuaca, baik di daerah pengunungan maupun di pantai. Ubi jalar ungu merupakan jenis ubi jalar yang cukup populer di Indonesia dan banyak dimanfaatkan oleh masyarakat terutama, sebagai bahan pangan serta sebagai sumber zat pewarna alami (Apriliyanti, 2010). Vitamin yang terkandung di ubi jalar ungu yaitu vitamin C dan kaya akan vitamin A (*betakaroten*), *thiamin* (vitamin B1) dan *riboflavin*. Sedangkan mineral dalam ubi jalar ungu diantaranya adalah zat besi (Fe), fosfor (P) dan kalsium (Ca) (Tima, 2018). Selama ini ubi jalar hanya dikonsumsi oleh masyarakat dalam bentuk utuh seperti direbus, digoreng, dibakar dan dikukus.

*Puff Pastry* sebagai salah satu jenis *Pastry* yang memiliki tekstur kering dan berlapis-lapis. Lapisan tersebut dihasilkan dari adonan dengan bahan baku tepung terigu yang dilapisi dengan lemak padat (mentega) sehingga didapatkan lapisan adonan dan lemak dalam jumlah yang banyak (Aprilia, 2022). Seiring dengan perkembangan dunia kuliner di Indonesia, muncul inovasi baru berupa *Pastry* ubi ungu. Peningkatan diversifikasi olahan ubi jalar ungu dilakukan melalui pengembangan produk *Pastry* dengan selai ubi jalar ungu. Penggunaan ubi jalar ungu sebagai bahan dasar *Pastry* merupakan upaya mengembangkan variasi produk olahan dan peningkatan pemanfaatan ubi jalar ungu.

*Pastry* ubi ungu merupakan jenis makanan kering yang menggunakan ubi ungu sebagai bahan dasarnya. Produk ini memiliki kandungan nutrisi yang baik, citra rasa manis, pulen dan bertekstur lembut. Dalam pembuatannya digunakan bahan utama seperti *puff Pastry*, ubi ungu, susu *full cream*, gula, garam dan vanili. Kombinasi bahan-bahan tersebut menghasilkan produk *Pastry* ubi ungu yang berkualitas dengan karakteristik berwarna kuning kecoklatan di bagian luar dan ungu dibagian dalam, memiliki rasa khas ubi ungu, serta tekstur yang renyah. *Pastry* ubi ungu ini dapat menjadi makanan yang sehat dan lezat terutama untuk anak-anak, orang dewasa hingga lanjut usia.

*Pastry* ubi ungu menawarkan potensi bisnis yang dapat dikembangkan, karena merupakan inovasi baru dalam bentuk *Pastry* yang belum tersedia di wilayah Nganjuk. Dengan demikian, *Pastry* ubi ungu dapat menjadi terobosan dalam menciptakan peluang usaha yang diharapkan dapat meningkatkan pendapatan serta memberikan nilai tambah pada ubi ungu. Untuk mengevaluasi sejauh mana peluang usaha ini, diperlukan analisis BEP (*Break Even Point*), R/C (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return On Investment*) untuk menentukan kelayakan usaha tersebut.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dijelaskan sebelumnya, dapat disimpulkan beberapa permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana tahapan proses produksi *Pastry* ubi ungu di Desa Begadung, Kecamatan Nganjuk, Kabupaten Nganjuk?
2. Bagaimana analisis usaha terkait produksi *Pastry* ubi ungu di Desa Begadung, Kecamatan Nganjuk, Kabupaten Nganjuk?
3. Bagaimana strategi pemasaran produk *Pastry* ubi ungu di Desa Begadung, Kecamatan Nganjuk, Kabupaten Nganjuk?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah:

1. Dapat melaksanakan proses produksi *Pastry* ubi ungu di Desa Begadung, Kecamatan Nganjuk, Kabupaten Nganjuk.
2. Dapat melakukan analisis usaha *Pastry* ubi ungu di Desa Begadung, Kecamatan Nganjuk, Kabupaten Nganjuk.
3. Dapat memasarkan produk *Pastry* ubi ungu di Desa Begadung, Kecamatan Nganjuk, Kabupaten Nganjuk.

### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan di atas, maka manfaat laporan akhir yang berjudul analisis usaha *Pastry* Ubi Ungu di Desa Begadung Kecamatan Nganjuk Kabupaten Nganjuk:

1. Sebagai sumber informasi tentang bahan baku, teknik pengolahan dan peralatan dan langkah-langkah pembuatan *Pastry* Ubi Ungu.
2. Sebagai Inovasi bagi mahasiswa dalam berwirausaha.
3. Meningkatkan nilai ekonomis pada ubi ungu untuk petani ubi ungu.