

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) atau ketela rambat atau “*sweet potato*” diduga berasal dari Benua Amerika. Para ahli botani dan pertanian memperkirakan daerah asal tanaman ubi jalar adalah Selandia Baru, Polinesia, dan Amerika bagian tengah. Nikolai Ivanovich Vavilov, seorang ahli botani Soviet, memastikan daerah sentrum primer asal tanaman ubi jalar adalah Amerika bagian tengah. Ubi jalar mulai menyebar ke seluruh dunia, terutama Negara-negara beriklim tropika, diperkirakan pada abad ke-16. Penyebaran ubi jalar pertama kali terjadi ke Spanyol melalui Tahiti, Kepulauan Guam, Fiji, dan Selandia Baru. Orang-orang Spanyol dianggap berjasa menyebarkan ubi jalar ke kawasan Asia, terutama Filipina, Jepang, dan Indonesia (Rukmana, Rahmat 1997).

Di Indonesia ubi jalar sudah dikenal oleh masyarakat, karena telah dikonsumsi sejak dulu dan telah menjadi salah satu sumber karbohidrat. Citra ubi jalar sebagai salah satu pilihan sumber karbohidrat kini mulai diminati oleh banyak orang. Bila dulu ubi banyak dikonsumsi oleh masyarakat yang tinggal di perdesaan sebagai pengganti beras, saat ini ubi mulai memasuki pasar kota karena banyak manfaatnya untuk kesehatan. Beberapa olahan dari ubi jalar telah diciptakan oleh masyarakat Indonesia, mulai dari kripik, bubur, kue basah dan lain-lain.

Donat merupakan salah satu kue basah yang banyak diminati oleh semua kalangan masyarakat, karena tekstur yang empuk dan mengenyangkan. Pada umumnya donat terbuat dari campuran adonan tepung terigu, telur, metega, dan gula . Dalam pengertian donat ini tentu saja dapat dikatakan bahwa, banyak sekali jenis dalam pembuatan donat, misalnya saja donat kentang, donat terigu, atau donat lainnya.

Donat ubi merupakan hasil dari inovasi yang dilakukan pada donat agar dapat memiliki rasa yang berbeda dari donat yang lain, karena dalam pembuatan donat biasanya menggunakan campuran kentang sebagai bahan bakunya, sehingga dilakukan suatu inovasi dengan menggunakan bahan baku ubi yang mengandung beberapa manfaat bagi tubuh dan kaya akan karbohidrat. Keunggulan dari produk

donat ubi yaitu pada rasanya yang manis dan warna kuning alami yang diperoleh dari ubi tersebut. Hal ini dapat menjadi ciri khas dari produk donat itu sendiri yang membedakan dengan produk donat lainnya.

Inovasi dan ide baru yang menarik ini memunculkan peluang usaha yang baik dipasaran. Usaha yang mengembangkan kreativitas bahan baku yang digunakan dan memanfaatkan kandungan vitamin yang ada pada ubi jalar ini bertempat di Desa Rejomulyo, Kota Kediri. Oleh karena itu, untuk mengetahui kelayakan usaha donat ubi manis diperlukan analisis usaha agar dapat memberikan suatu keuntungan dalam usahanya dan layak atau tidak dikembangkannya usaha ini.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat dirumuskan masalah berikut :

1. Bagaimana usaha produksi Donat Ubi Manis Aneka Topping di Desa Rejomulyo Kota Kediri?
2. Bagaimana kelayakan usaha donat ubi manis aneka topping berdasarkan analisis BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio, dan ROI (*Return On Investment*) di Desa Rejomulyo Kota Kediri?
3. Bagaimana pemasaran usaha Donat Ubi Manis Aneka Topping di Desa Rejomulyo Kota Kediri?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas, maka tujuan dari Tugas Akhir ini adalah :

1. Melakukan proses produksi Donat Ubi Manis Aneka Topping di Desa Rejomulyo Kota Kediri.
2. Melakukan kelayakan usaha donat ubi manis aneka topping berdasarkan analisis BEP (*Break Revent Point*), R/C Ratio, dan ROI (*Return On Investment*) di Desa Rejomulyo Kota Kediri.
3. Melaksanakan pemasaran usaha Donat Ubi Manis Aneka Topping di Desa Rejomulyo Kota Kediri.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat dilaksanakannya tugas akhir ini adalah :

1. Memberikan wawasan untuk mahasiswa agar dapat berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja baru.
2. Sebagai upaya agar dapat meningkatkan kreativitas dan inovatif untuk meraih peluang yang ada.
3. Dapat dijadikan sebagai sebuah acuan mahasiswa dan masyarakat umum yang ingin mengembangkan usaha dengan bahan baku ubi.