

1.PENDAHULUAN

I.I Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara yang tropis, yaitu Negara yang memiliki hawa yang sangat panas. Sebagian orang banyak yang mengeluh dengan panasnya cuaca di Indonesia. Namun hal ini akan menjadi peluang semua orang untuk membuka suatu usaha yaitu dengan membuka bisnis ice cream, ice cream adalah salah satu makanan dan minuman yang banyak diminati oleh masyarakat baik saat cuaca panas maupun tidak, karena rasanya yang gurih, segar dan enak. Akan tetapi masyarakat juga memerlukan makanan dan minuman yang mengandung banyak komposisi gizi, dengan memadukan ice cream dengan bahan bahan yang mengandung banyak gizi salah satunya ialah memadukan ice cream dengan ubi ungu.

Ubi ungu adalah tanaman yang memiliki banyak mengandung gizi yang baik bagi tubuh. Keberadaan senyawa antosianin pada ubi berfungsi sebagai antioksidan, antikanker, dan perlindungan terhadap kerusakan hati, namun masyarakat belum banyak mengetahui, selama ini kebanyakan masyarakat umum hanya mengolah ubi ungu dengan merebus dan mengukusnya serta hanya dibuat kripik saja, inovasi olahan ubi ungu yang belum dilakukan ialah membuat ice cream dari ubi ungu.

Ice cream adalah produk olahan susu yang rasanya nikmat dan bisa dinikmati oleh siapapun, dan merupakan produk yang laris di pasaran dengan rasa yang sudah populer maka dari itu butuh suatu inovasi untuk mengubah rasa ice cream yang khas dan lebih dinikmati oleh semua kalangan, yaitu dengan mencampurkan adonan ubi ungu pada ice cream sehingga menghasilkan perpaduan rasa gurih dan manis yang legit yang berasal dari ubi ungu, juga akan menghasilkan warna yang menarik pula dan teksturnya yang sedikit berbeda dengan ice cream lainnya. Hal ini bisa membuat masyarakat lebih tertarik untuk mengkonsumsinya dan bisa menambah variasi olahan ubi, sehingga nilai ekonomis ubi meningkat. Produksi ice cream ubi ungu ini dianggap layak untuk di

pasarkan karena dilihat dari aroma dan rasa tidak kalah saing dengan ice cream yang seperti pada umumnya (ice cream vanilla, coklat dll).

Ubi ungu di desa Sindetlami tidak tersedia dalam jumlah banyak. Akan tetapi selalu ada di pasaran di pasar senen, karena di desa Pakuniran yang selalu tersedia ubi ungu tersebut. Dengan mencampurkan ubi ungu ke dalam adonan ice cream, hal ini bisa memanfaatkan peluang yang ada karena desa Sindetlami berada di tepat bawah kaki gunung, sedangkan di pegunungan tersebut terdapat banyak lahan yang ditanami ubi ungu oleh masyarakat sekitar. Oleh karena itu bisa menambah produk olahan ubi ungu yang mempunyai bentuk dan rasa yang berbeda dan mempunyai peluang yang besar untuk diterima di masyarakat sekitar karena produk olahan ini tergolong unik dan belum pernah ada sebelumnya di desa sindetlami.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut.

1. Bagaimana proses pembuatan Ice Cream Ubi Ungu ?
2. Bagaimana analisis usaha Ice Cream Ubi ?
3. Bagaimana pemasaran Ice Cream Ubi Ungu?

1.3 Tujuan

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

1. Dapat melakukan pembuatan Ice Cream Ubi Ungu dan menentukan komposisi adonan yang tepat untuk menciptakan rasa yang enak.
2. Menentukan analisis usaha Ice Cream Ubi Ungu.
3. Melakukan pemasaran Ice Cream Ubi Ungu.

1.4 Manfaat

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

1. Memberikan pengetahuan baru bagi mahasiswa yang ingin mendirikan usaha Ice Cream Ubi Ungu.
2. Memberikan lapangan pekerjaan bagi yang ingin berwirausaha pada usaha Ice Cream Ubi Ungu.
3. Mengenalkan kepada masyarakat sekitar tentang Ice Cream Ubi Ungu.
4. Dapat digunakan sebagai sumbangan pemikiran dan kreatifitas bagi usaha produksi Ice Cream Ubi Ungu.