

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ubi jalar ungu merupakan tanaman yang tergolong dalam jenis umbi-umbian. Ubi ungu juga menjadi makanan pokok dan sumber karbohidrat yang populer dan mudah ditemukan di Indonesia, terutama di wilayah tandus. Mengutip dari Anggriansyah (2024), ubi ungu biasanya diolah dengan cara sederhana, di antaranya direbus, digoreng, ataupun diolah menjadi kolak, gaplek, dan tiwul. Selain olahan tradisional ubi ungu dapat diolah menjadi makanan penutup modern seperti donat ubi ungu (Libriasefi, 2021), keripik ubi ungu (Arifin, 2021), *churros* ubi ungu (Trisnawati, 2022), dan bakpia ubi ungu (Avifuddin, 2024).

Bomboloni adalah donat yang memiliki isian di bagian dalamnya seperti selai stroberi, bluberi, cokelat dan selai lainnya yang kemudian diberi taburan gula halus pada bagian luarnya. Sehingga makanan ini cocok untuk dihidangkan sebagai makanan ringan ataupun makanan penutup. Penamaan donat ini berasal dari bahasa Italia, yaitu dari kata *bombe* yang berarti bom. Hal ini dikarenakan bentuknya yang mirip seperti granat atau bom kuno (Khairunnisha, 2024).

Ubi ungu memiliki berbagai keunggulan dari aspek kandungan gizi dan manfaat kesehatan. Ubi ungu mengandung karbohidrat kompleks, serat, beta-karoten (provitamin A karotenoid), vitamin C, vitamin B6, mangan, dan kalium yang bermanfaat bagi tubuh (Sofyana, 2023). Warna ungu yang khas pada ubi ungu disebabkan oleh kandungan antosianin, yaitu senyawa antioksidan yang berperan dalam menangkal radikal bebas. Kandungan antosianin tersebut berpotensi dalam menurunkan risiko penyakit jantung, diabetes, serta beberapa jenis kanker (Farida dkk., 2024). Selain itu, ubi ungu juga mudah didapat di pasar, selalu tersedia tanpa musiman dan harganya terjangkau.

Peluang usaha tercipta dari berbagai manfaat ubi ungu yang memberikan inovasi baru dalam bentuk olahan bomboloni ubi ungu. Bomboloni ubi ungu merupakan varian donat yang diberi tambahan ubi ungu sebagai pewarna alami sekaligus penambah rasa dan aroma khas. Selain tampilannya yang menarik, cita

rasa manis dari isian krim didalamnya menjadikan bomboloni ini sangat sesuai dengan preferensi generasi Z, yang dikenal menyukai makanan manis dan unik (Gignac, 2023).

Oleh karena itu, usaha bomboloni ubi ungu memiliki potensi besar sebagai alternatif usaha makanan yang dapat memberikan peluang inovasi di tengah masyarakat. Meningkatnya kreativitas dalam menciptakan camilan ataupun makanan penutup dari pemanfaatan bahan-bahan yang tersedia di lingkungan sekitar turut mendukung pengembangan usaha ini. Sebagai dasar penilaian kelayakan usaha tersebut, diterapkan beberapa komponen analisis usaha, yaitu *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C), dan *Return On Investment* (ROI) guna mengetahui layak tidaknya usaha ini untuk dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi Bomboloni Ubi Ungu di Desa Setail, Kecamatan Genteng, Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana analisis usaha Bomboloni Ubi Ungu di Desa Setail, Kecamatan Genteng, Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana saluran pemasaran Bomboloni Ubi Ungu di Desa Setail, Kecamatan Genteng, Kabupaten Banyuwangi?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan pembuatan tugas akhir sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi Bomboloni Ubi Ungu di Desa Setail, Kecamatan Genteng, Kabupaten Banyuwangi.
2. Dapat menganalisis usaha Bomboloni Ubi Ungu di Desa Setail, Kecamatan Genteng, Kabupaten Banyuwangi.
3. Dapat melakukan pemasaran Bomboloni Ubi Ungu di Desa Setail, Kecamatan Genteng, Kabupaten Banyuwangi.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah di buat di atas maka manfaat yang diinginkan sebagai berikut:

1. Memberikan wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru.
2. Mengupayakan meningkatkan kreativitas mahasiswa agar dapat meraih peluang yang ada di lingkungan sekitar.

Memberikan informasi terhadap masyarakat mengenai olahan Bomboloni Ubi