

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang kaya akan potensi alamnya. Namun kekayaan alam tersebut masih belum dimanfaatkan secara optimal. Kekayaan alam tersebut dapat menjadikan negara Indonesia berpotensi untuk menjadi sentral obat – obatan herbal dan makanan sehat. Aneka ragam dari sumber daya alam tersebut dapat diolah menjadi suatu produk yang bernilai ekonomis tinggi dengan melalui beberapa proses yang ditangani oleh orang yang berkompeten dibidangnya. Salah satu produk olahan tersebut yaitu pia.

Pia merupakan makanan ringan dengan bahan – bahan seperti tepung, gula, telur dan lain – lain. Pia pada umumnya berbentuk bulat dengan kulit berlapis – lapis dan renyah. Pia sudah dikenal dengan baik dan digemari oleh masyarakat Indonesia. Pia merupakan makanan ringan yang mempunyai nilai komersial dan prospek yang cukup baik. Pia pada umumnya berwarna putih kecoklatan, diisi dengan kacang hijau dengan rasa yang enak dan mengandung nilai gizi yang cukup tinggi.

Saat ini, isi dari pia hanya berorientasi pada satu bahan saja yaitu kacang hijau yang harganya relatif mahal, sehingga tidak ada inovasi rasa di dalamnya dan proses produksinya juga membutuhkan modal yang lebih banyak. Solusi terbaik adalah dengan memproduksi pia dengan bahan isi ubi ungu. Selain rasanya yang enak dan nilai gizi yang tinggi, ubi ungu juga lebih ekonomis dari segi harga.

Ubi ungu mengandung Antocyanin atau antioksidan yang berguna bagi penderita jantung. Yang secara umum juga mengandung karbohidrat yang cukup tinggi. Dengan rasa manis khas yang muncul dan terasa apabila setelah dipanen disimpan terlebih dahulu beberapa hari sebelum kemudian diolah. Selain itu warna dari ubi ungu yang menarik dan memang khas dari warna alaminya yaitu warna ungu dapat menjadikan prospek usaha yang menjanjikan karena tanpa zat perwarna kimia. Ubi ungu juga mudah di dapatkan karena proses budidayanya dapat dihasilkan dalam waktu yang relatif singkat. (Lies Suprapti, 2003).

Berdasarkan uraian di atas maka akan dilakukan suatu usaha produksi pia dengan memanfaatkan ubi ungu sebagai bahan isinya. Dengan ide tersebut akan ditulis sebuah tugas akhir dengan judul “Analisis Usaha Produksi Pia Isi Ubi Ungu “PITELU” Di PERUMNAS Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember”.

1.2 Rumusan Masalah

Pengolahan bahan ubi ungu menjadi produk camilan pia isi ubi ungu, sebagai inovasi untuk meningkatkan nilai jual pada produk tersebut serta mengembangkan kreativitas sumberdaya manusia. Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi Pia Isi Ubi Ungu “PITELU” di PERUMNAS Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana analisis usaha Pia Isi Ubi Ungu “PITELU” di PERUMNAS Patrang Kabupaten Jember?
3. Sejauh mana efektivitas teknik pemasaran *direct selling* Pia Isi Ubi Ungu “PITELU” di PERUMNAS Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?

1.3.Tujuan

Pengolahan bahan ubi ungu menjadi produk camilan pia isi ubi ungu, sebagai inovasi untuk meningkatkan nilai jual pada produk tersebut serta mengembangkan kreativitas sumberdaya manusia. Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang ada, maka tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Mendeskripsikan proses produksi Pia Isi Ubi Ungu “PITELU” di PERUMNAS Patrang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
2. Mengetahui kelayakan usaha Pia Isi Ubi Ungu “PITELU”.
3. Menentukan efektivitas saluran pemasaran produk Pia Isi Ubi Ungu “PITELU”.

1.3 Manfaat

Wirausaha dengan melakukan inovasi pengolahan pada ubi ungu guna menambah nilai jual dengan mengolahnya menjadi pia isi ubi ungu, hal tersebut merupakan salah satu cara meningkatkan produktivitas sumberdaya manusia. Berdasarkan tujuan Tugas Akhir diatas manfaat yang dapat di peroleh yaitu:

1. Dapat dijadikan pembelajaran bagi mahasiswa yang ingin mencoba meningkatkan nilai jual serta rasa pia.
2. Dapat menambah wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa atau pembaca tentang analisa usaha produksi Pia Isi Ubi Ungu “PITELU” .
3. Dapat menghasilkan varietas rasa yang enak dengan biaya yang dikeluarkan lebih murah.