

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan tradisional merupakan produk olahan yang berbahan baku singkong yang diolah sedemikian rupa dan dibentuk bulat dengan bahan isian gula merah di dalamnya. Jenis makanan tradisional seperti ini banyak sering dijumpai di masyarakat, khususnya di wilayah pedesaan yang sering disebut dengan “jemblem” atau di wilayah Situbondo disebut “luk-guluk”. Akan tetapi, dikalangan remaja milenial makanan tradisional tersebut kurang diminati. Oleh karena itu pada kegiatan ini akan dilakukan inovasi, baik dari bahan baku maupun bahan isiannya. Bahan baku yang digunakan yaitu ubi ungu yang diolah sedemikian rupa dan dibentuk bulat dengan bahan isian cokelat di dalamnya, kemasan yang digunakan yaitu box transparan hal ini bertujuan memudahkan melihat produk. Sehingga melalui inovasi ini diharapkan dapat menciptakan usaha baru yang terbilang unik dan dapat menjangkau konsumen khususnya kalangan remaja milenial.

Produk olahan ubi ungu pada saat ini sudah banyak di pasar seperti keripik ubi ungu, stik ubi ungu, es *cream* ubi ungu, kelepon ubi ungu, kue lumpur ubi ungu, kue talam ubi ungu, onde-onde ubi ungu, lumpia ubi ungu, tape ubi ungu, dll. Melihat pola konsumsi masyarakat modern yang lebih banyak menikmati makanan ringan maka bisnis produk makanan ringan, mempunyai pasar yang luas karena tidak ada batasan umur. Salah satu makanan ringan yang juga merupakan olahan dari ubi ungu adalah bola-bola ubi ungu (*purple balls* ubi ungu). *Purple balls* ubi ungu mengandung antosianin dan polifenol yang bisa menekan *stres* akibat kerusakan *oksidatif* di dalam tubuh. Antosianin dapat merangsang antioksidan jenis lain pada ubi ungu, antioksidan tersebut dapat menagkal radikal bebas yang bisa menyebabkan kanker (Carolina, Linda. 2010).

Usaha *purple balls* ubi ungu sangat potensial dan memiliki prospek pengembangan yang positif. Sejauh ini belum ada produsen yang memproduksi produk *perple balls* ubi ungu, di pasar hanya ada produsen yang memproduksi

dari bahan baku singkong. Peluang ini juga didukung oleh ketersediaan bahan baku di Situbondo yang melimpah sehingga kontinuitas dari produk dapat terjaga.

Produk *purple balls* ubi ungu ini merupakan produk yang tergolong baru, oleh karena itu diperlukan manajemen yang baik dalam proses produksi sampai dengan pemasaran produk *purple balls* ubi ungu. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dalam tugas akhir ini akan dilakukan analisis usaha seperti: *Break Event Point* (BEP), *R/C Ratio*, dan analisis *Return on Investment* (ROI) untuk melihat tingkat kelayakan dari usaha tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan *Purple Balls* Ubi Ungu di Desa Curah Jeru Kecamatan Panji Kabupaten Situbondo?
2. Bagaimana menganalisis usaha *Purple Balls* Ubi Ungu?
3. Bagaimana memasarkan *Purple Balls* Ubi Ungu?

1.3 Tujuan

Berdasararkan latar belakang dan rumusan masalah yang ada, maka tujuan dari pembuatan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses pembuatan *Purple Balls* Ubi Ungu di Desa Curah Jeru Kecamatan Panji Kabupaten Situbondo.
2. Dapat melakukan analisis usaha *Purple Balls* Ubi Ungu.
3. Dapat menentukan efektivitas pemasaran langsung dan tidak langsung.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha khususnya dalam usaha *purple balls* ubi ungu.

2. Dapat dijadikan bahan pertimbangan bagi masyarakat atau mahasiswa yang ingin berwirausaha *purple balls* ubi ungu.
3. Sebagai bahan referensi bagi mahasiswa dibidang manajemen agribisnis.