

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris, sehingga memiliki beraneka ragam komoditi pertanian. Salah satunya adalah ubi jalar. Ubi jalar (*Ipomea batatas*) merupakan tanaman menjalar yang masuk dalam keluarga kangkung-kangkungan (*convoloulaceae*) dan termasuk dalam komoditi tanaman pangan yang paling banyak dibudidayakan. Berdasarkan warna umbinya, ubi jalar dibagi menjadi beberapa golongan, yaitu ubi jalar putih, ubi jalar kuning, dan ubi jalar ungu. Ubi jalar ungu memiliki daging umbi berwarna ungu, rasanya manis, serta terdapat banyak kandungan vitamin dan gizi yang diperlukan oleh tubuh, diantaranya adalah vitamin A, vitamin B, vitamin C, karbohidrat, dan protein. Selain itu, terdapat kandungan senyawa *antosianin* yang merupakan zat warna pada tanaman. Besarnya senyawa *antosianin* yang terkandung dalam ubi ungu tergantung dari intensitas warna ubi itu sendiri, semakin ungu warnanya, maka kandungan senyawa *antosianin* pun akan semakin tinggi. Senyawa *antosianin* berfungsi sebagai pencegah penyakit kanker, jantung, tekanan darah tinggi, katarak, serta dapat menghaluskan kulit. (Suparman, 2010)

Ubi ungu merupakan produk pertanian yang melimpah. Di Provinsi Jawa Timur produksi ubi ungu mencapai 213,84 kuintal/ha. (Badan Pusat Statistik, 2016) Tingginya angka produktivitas ubi ungu tetapi masih sedikitnya produk olahan dari ubi ungu menyebabkan perlu adanya inovasi untuk menciptakan berbagai macam makanan berbahan dasar ubi ungu. Produk inovasi yang bisa dikembangkan salah satunya adalah dengan dijadikan sebagai bola ubi.

Bola ubi ungu dengan varian isi merupakan produk yang masih tergolong baru dan merupakan diversifikasi pangan yang bertujuan untuk memperluas pemanfaatannya serta meningkatkan nilai jual dari ubi ungu itu sendiri. Karena selama ini, masyarakat khususnya di pedesaan hanya mengolah ubi ungu dengan cara direbus, dikukus, atau digoreng. Sehingga dengan adanya inovasi ini, diharapkan dapat menambah pengetahuan masyarakat tentang

pengolahan ubi ungu, serta dapat menjadi alternatif kudapan yang sehat karena kandungan gizi pada ubi ungu yang cukup baik.

Tujuan didirikannya usaha ini adalah untuk menciptakan peluang usaha baru, memperoleh keuntungan, serta menyerap tenaga kerja, dan dapat mengurangi angka pengangguran. Sehingga, untuk mengetahui apakah usaha ini layak atau tidak, perlu dilakukan suatu analisis usaha berdasarkan analisis *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI).

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang yang telah diuraikan, diperoleh beberapa rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan Bola Ubi Ungu Dengan Varian Isi di Desa Kedunguneng Kecamatan Bangsal Kabupaten Mojokerto?
2. Bagaimana saluran pemasaran usaha Bola Ubi Ungu Dengan Varian Isi di Desa Kedunguneng Kecamatan Bangsal Kabupaten Mojokerto?
3. Bagaimana kelayakan usaha Bola Ubi Ungu Dengan Varian Isi di Desa Kedunguneng Kecamatan Bangsal Kabupaten Mojokerto?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari pelaksanaan pembuatan tugas akhir ini adalah:

1. Melaksanakan proses produksi Bola Ubi Ungu Dengan Varian Isi.
2. Dapat mengetahui saluran pemasaran yang efektif untuk usaha Bola Ubi Ungu Dengan Varian Isi di Desa Kedunguneng Kecamatan Bangsal Kabupaten Mojokerto.
3. Menghitung kelayakan usaha Bola Ubi Ungu Dengan Varian Isi berdasarkan Analisis BEP, R/C Ratio, dan ROI di Desa Kedunguneng Kecamatan Bangsal Kabupaten Mojokerto.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dalam tugas akhir ini adalah:

1. Dapat memberikan tambahan wawasan kepada pembaca terkait inovasi dari olahan ubi ungu.
2. Menumbuhkan dan melatih jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa, sehingga nantinya diharapkan dapat menciptakan lapangan kerja baru.
3. Dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan untuk berwirausaha dalam bidang makanan.