

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) merupakan salah satu komoditas tanaman pangan yang dapat tumbuh dan berkembang di seluruh Indonesia. Ubi jalar sumber karbohidrat nonberas tertinggi keempat setelah padi, jagung, dan ubi kayu serta mampu meningkatkan ketersediaan pangan dan diversifikasi pangan didalam masyarakat. Ubi jalar sangat populer di Indonesia, karena kandungan karbohidratnya yang cukup tinggi dan harganya yang relatif lebih murah.

Sebagai sumber pangan, tanaman ini mengandung karbohidrat, vitamin C, niacin, riboflavin, thiamin, dan mineral. Karena itu, komoditas ini memiliki peran penting, baik dalam penyediaan bahan pangan, bahan baku industri maupun sebagai bahan pengsubstitusi. Berat kering umbi adalah 16-40% berat basah. Potensi besar ubi jalar terutama terletak pada kandungan karbohidrat, dimana sebanyak 75-90% berat kering umbi merupakan gabungan dari pati, gula, dan serat seperti selulosa, hemiselulosa, dan pektin (Hartoyo, T, 2004). Karbohidrat di dalam umbi ini telah banyak diolah lebih lanjut.

Nilai tambah dari ubi jalar banyak diterapkan dalam teknik olahan tradisional seperti kue apem, kue mangkok dan juga keripik ubi jalar. Akan tetapi, pengolahan pangan modern masih sedikit diterapkan, untuk meningkatkan pangan modern dan menghasilkan kreasi baru ubi jalar digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan *Ice cream*.

Ice Cream merupakan makanan yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat umum. Membayangkan *Ice Cream* akan terbayang kelembutan dan kelezatan rasanya. Rasa yang manis, gurih, dingin dan lembut amat menggugah selera. Pembuatan *Ice Cream* sebenarnya sederhana saja, yakni mencampurkan bahan-bahan dan kemudian mendinginkan. *Ice Cream* yang biasanya terdapat di pasaran biasanya terbuat atau berbahan dasar susu cair. Peran dari susu sebagai bahan dasar dari *Ice Cream* ini bisa disubstitusikan dengan ubi jalar.

Usaha *Ice Cream* ubi jalar “Ic U Jal” didirikan karena dengan alasan *Ice Cream* sangat disukai semua kalangan mulai dari anak-anak hingga orang tua, pasar bisnis *Ice Cream* mudah dicari, dan saat memproduksi *Ice Cream* tidak membutuhkan waktu lama dan bisa mengatur jumlah produksi. Pengembangan produk ubi jalar menjadi *Ice Cream* ubi jalar ini akan membuka peluang usaha yang baru sehingga dapat meningkatkan nilai tambah dari ubi jalar tersebut dan metode analisis yang digunakan dalam usaha *Ice Cream* ubi jalar yaitu analisis BEP (unit) dan BEP (harga), R/C Ratio, dan ROI sehingga dapat menganalisis kelayakan usaha *Ice Cream* ubi jalar.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka dapat dirumuskan dalam permasalahannya sebagai berikut :

1. Bagaimana pembuatan *Ice Cream* Ubi Jalar “Ic U Jal” ?
2. Bagaimana Analisis usaha *Ice Cream* Ubi Jalar “Ic U Jal” di Desa Karangharjo Kecamatan Glenmore Kabupaten Banyuwangi ?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang sudah ditetapkan, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini yaitu :

1. Dapat melakukan pembuatan *Ice Cream* Ubi Jalar “Ic U Jal”
2. Dapat menganalisis usaha *Ice Cream* Ubi Jalar “Ic U Jal” di Desa Karangharjo Kecamatan Glenmore Kabupaten Banyuwangi.

1.3.2 Manfaat

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

1. Menambah wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa atau pembaca tentang analisa usaha *Ice Cream*
2. Meningkatkan kreatifitas yang inovatif agar dapat melihat dan meraih peluang-peluang yang ada

3. Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan bagi masyarakat yang berwirausaha *Ice Cream*
4. Memberikan motivasi berwirausaha pada mahasiswa.