

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kentang (*Solanum Tuberosum*) merupakan bagian umbi tanaman kentang. Umbi kentang bagi masyarakat Eropa menjadi bahan makanan pokok. Pada awalnya kentang berasal dari Amerika Serikat. Di Indonesia kentang biasa diolah menjadi berbagai olahan, misalnya kentang goreng, campuran bahan sup, campuran bahan kue lumpur, donat dan serbagai bahan utama kroket. Namun, mulai dari tahun 2010 kentang disarankan sebagai makanan pokok pengganti nasi untuk masyarakat Indonesia. Sementara Di Eropa, Amerika, Rusia dan Australia kentang merupakan makanan pokok. Di negara barat tersebut kentang menjadi sumber utama karbohidrat disamping makanan lainnya yang bersumber dari tepung seperti roti.

Kentang secara alami rendah kalori dan tidak mengandung sodium, lemak atau kolesterol. Kentang mempunyai bentuk oval dan berkulit tipis. Kulit kentang mengandung zat besi, kalium, seng, fosfor dan vitamin B kompleks.

Kentang mengandung serat yang cukup tinggi sejajar dengan roti gandum, sereal dan pasta. Dengan kandungan serat yang tinggi tersebut, kentang bermanfaat untuk kesehatan sistem pencernaan. Kentang juga sering dimanfaatkan dalam program diet. Kentang mempunyai banyak khasiat di antaranya mengandung potasium, vitamin C, vitamin B1, vitamin B2, vitamin B3, asam amino, asam nikotin, serta sedikit mengandung protein dan zat besi (Hartati, 2015).

Donat adalah suatu jenis makanan ringan yang umumnya berbentuk bulat dan terbuat dari adonan tepung dan bahan lainnya yang di campur. Selain itu seiring dengan perkembangan pasar saat ini, donat juga telah dibuat bukan hanya dengan bahan baku tepung terigu tetapi juga dari campuran berbagai macam bahan baku seperti: kentang, singkong, ubi jalar maupun ketela. Jenis makanan ringan ini banyak disukai masyarakat karena rasanya yang gurih dan renyah, serta harganya relatif terjangkau (Sufi, 2009).

Sate donat kentang adalah makanan yang terbuat dari kentang dan dikreasikan dengan membuat bentuk donat berbeda dari biasanya yaitu dengan menusukkan donat kentang tanpa lubang sedemikian rupa pada tusukan lidi tulang daun kelapa atau bambu. Nama sate donat sendiri terinspirasi dari produk donat yang sudah terkenal sebelumnya seperti *Dunkin Donuts*, *Jco*, dan dari hasil pencarian di Google. Sate donat kentang ini sangat tepat dan enak untuk dijadikan santapan pada saat santai bersama keluarga maupun teman..

Sate donat kentang ini memiliki prospek yang baik kedepannya karena rasanya yang enak dan lembut dengan salah satu bahan baku berupa kentang yang juga memiliki banyak khasiat dan manfaat. Selain itu juga memiliki bentuk yang unik sehingga berbeda dengan yang ada dipasaran serta masih sangat jarang ditemukan. Pada usaha ini juga belum banyak dilakukan analisis, untuk itu diperlukan suatu analisis usaha agar memberikan manfaat dan keuntungan serta kelangsungan dari usaha sate donat kentang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka permasalahan yang dibahas dalam adalah:

1. Bagaimana proses pembuatan “Sate Donat Kentang” di Desa Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha “Sate Donat Kentang” di Desa Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana Proses Pemasaran “Sate Donat Kentang” di Desa Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini yaitu :

1. Dapat melakukan proses pembuatan “Sate Donat Kentang” di Desa Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.

2. Dapat menganalisis usaha “Sate Donat Kentang” di Desa Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan proses pemasaran “Sate Donat Kentang” di Desa Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat dilaksanakannya tugas akhir yaitu :

1. Memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja baru.
2. Dapat meningkatkan kreatifitas dan inovatif untuk meraih peluang - peluang yang ada.
3. Memberikan wawasan baru bagi mahasiswa untuk menggunakan kentang sebagai bahan baku donat.