

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Jelly merupakan salah satu makanan populer di Indonesia yang disukai oleh berbagai kalangan, terutama anak-anak, karena rasanya yang enak dan teksturnya yang kenyal. Jelly merupakan makanan ringan berwarna-warni yang sering dijadikan sebagai hidangan penutup setelah makan besar. Selain dikonsumsi secara langsung, jelly juga dapat diolah menjadi berbagai variasi. Beberapa olahan jelly yang umum dijumpai antara lain jelly santan, jelly buah, dan jelly susu. Variasi tersebut membuat jelly semakin digemari dan menarik untuk dikonsumsi (Randi dkk., 2024).

Indonesia memiliki potensi ketersediaan pangan sebagai sumber karbohidrat yang cukup besar. Salah satunya adalah jenis umbi-umbian seperti Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) yang berasal dari Amerika Tengah dan Selatan, dan telah menjadi salah satu bahan pangan pokok di berbagai budaya selama berabad-abad. Warna ungu khas pada ubi ini berasal dari kandungan fitokimia berupa antosianin (Namirah dkk., 2024).

Dalam beberapa tahun terakhir permintaan pasar akan produk ubi ungu ini semakin meningkat. Hal ini disebabkan selain karena warnanya yang menarik, rasa yang enak, ubi ungu menjadi makanan sehat yang dicari oleh orang-orang yang sangat memperhatikan kesehatan. Beralih ke umbi-umbian bisa saja kita lakukan mengingat harga singkong dan umbi lainnya relatif murah dan terjangkau dan juga cara pengolahannya yang sangat mudah untuk diaplikasikan ke berbagai olahan makanan yang lezat dan bergizi tinggi (Setiawan, 2015).

Beberapa zat penting yang terkandung di dalam ubi ungu di antaranya adalah vitamin A, vitamin C, vitamin B1, zat besi, kalsium, lemak, protein, serat kasar, fosfor, dan riboflavin. Senyawa antosianin yang tinggi pada ubi ini memiliki tingkatan kestabilan yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan umbi atau bahkan sumber makanan lain. Warna ungu yang mencolok pada ubi jalar disebabkan oleh kandungan antosianin, yaitu senyawa antioksidan yang memiliki berbagai manfaat kesehatan (Setiawan, 2015).

Dengan banyaknya manfaat ubi ungu, muncul peluang usaha yang memberikan inovasi baru dalam bentuk olahan Jelly Susu Ubi Ungu salah satunya melalui produk olahan berupa jelly susu ubi ungu “Jusu”. Jusu merupakan inovasi makanan penutup yang mengkombinasikan tekstur kenyal jelly dengan cita rasa khas dan warna alami dari ubi jalar ungu. Produk ini dibuat dari bahan utama seperti ubi ungu, susu kental manis, gula pasir, dan daun pandan yang memberikan aroma harum dan rasa manis yang khas dan berfungsi sebagai pewarna alami, ubi ungu juga menambah rasa serta nilai gizi pada produk, menjadikannya lebih menarik dan sehat. Jusu dikemas dalam botol praktis yang mudah dikonsumsi kapan saja, sehingga praktis dan digemari oleh berbagai kalangan, terutama anak-anak dan remaja.

Usaha jelly susu ubi ungu ini dijalankan dengan tujuan untuk memperoleh keuntungan, menciptakan peluang kerja, serta memberikan alternatif usaha sampingan khususnya bagi kalangan mahasiswa. Untuk mengetahui apakah usaha ini layak dijalankan atau tidak, diperlukan suatu analisis kelayakan usaha. Oleh karena itu, dilakukan evaluasi melalui beberapa metode analisis keuangan, yaitu analisis *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI). Analisis tersebut bertujuan untuk menilai tingkat efisiensi dan profitabilitas dari usaha yang dijalankan.