

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Donat merupakan makanan ringan yang digemari dan dapat dinikmati oleh semua kalangan, mulai dari anak-anak, remaja, dewasa, hingga lanjut usia. Biasanya donat dijadikan sebagai teman minum kopi dan berbagai minuman lainnya khususnya bagi anak-anak muda zaman sekarang (Wardani dkk, 2012). Donat terbuat dari adonan tepung terigu, gula, telur, dan mentega (Lavabetha, 2012 *dalam* Panjaitan, 2019).

Ubi ungu dapat diinovasikan menjadi berbagai macam produk olahan makanan ringan, salah satunya kue donat ubi ungu. Kue donat ubi ungu merupakan salah satu inovasi baru untuk melakukan kegiatan usaha dibidang makanan ringan. Kue donat ubi ungu merupakan makanan ringan berbahan baku tepung terigu dan ubi ungu sebagai pengganti kentang dalam proses pembuatannya yang memiliki cita rasa unik.

Pada umumnya, kue donat menggunakan kentang sebagai bahan baku adonan. Seiring berkembangnya zaman banyak masyarakat yang memilih inovasi dan mencari camilan yang sehat. Oleh karena itu, dengan adanya perkembangan produk makanan ringan di pasaran sekarang ini, menjadikan produk kue donat ubi ungu memiliki prospek yang tinggi untuk diusahakan dan dikembangkan. Usaha ini sangat prospek dikembangkan untuk meningkatkan nilai jual dari ubi ungu. Hal ini karena produk ini memiliki rasa unik yang diperoleh dari rasa manis ubi ungu sehingga dapat mengurangi pemakaian gula dan tentunya lebih sehat serta dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat.

Usaha kue donat ubi ungu ini merupakan usaha baru yang dibangun guna memperoleh keuntungan dan menciptakan peluang usaha baru yang memanfaatkan potensi dari olahan ubi ungu. Sehingga diperlukan analisis usaha untuk mengetahui layak atau tidak usaha ini untuk dikembangkan. Berdasarkan hal tersebut, maka

dalam kegiatan ini akan dilakukan analisis usaha berdasarkan *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), *Return On Investment* (ROI).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, maka rumusan masalah antara lain:

1. Bagaimana proses produksi kue donat ubi ungu?
2. Bagaimana saluran pemasaran kue donat ubi ungu yang paling efektif?
3. Bagaimana analisis usaha kue donat ubi ungu berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio, dan ROI?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah dikemukakan diatas, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah:

1. Mampu melakukan proses produksi kue donat ubi ungu.
2. Mampu menentukan saluran pemasaran kue donat ubi ungu yang paling efektif.
3. Mampu menghitung kelayakan usaha kue donat ubi ungu berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio, dan ROI.

1.4 Manfaat

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

1. Bagi penulis, menambah wawasan dan pengetahuan tentang analisis usaha kue donat ubi ungu.
2. Bagi mahasiswa, dapat dijadikan sebagai referensi dalam penulisan tugas akhir serta dapat menumbuhkan dan mengembangkan jiwa kewirausahaan.
3. Bagi masyarakat, dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang manfaat ubi ungu serta dapat memberikan informasi tentang pengolahan ubi ungu menjadi produk yang lebih menarik.