

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Banyuwangi merupakan sebuah kabupaten di Provinsi Jawa Timur, Indonesia. Ibu kotanya yaitu terletak di Kota Banyuwangi. Kabupaten ini terletak di ujung paling timur pulau Jawa, di kawasan Tapal Kuda, dan berbatasan dengan Kabupaten Situbondo di utara, Selat Bali di timur, Samudra Hindia di selatan serta Kabupaten Jember dan Kabupaten Bondowoso di barat. Kabupaten Banyuwangi saat ini memiliki posisi sebagai salah satu sentra pertanian terbesar di Jawa Timur. Kabupaten Banyuwangi diganjar penghargaan seiring kinerja pertaniannya, sehingga mampu mendistribusikan berbagai hasil pertanian ke daerah lain. Potensi terbesar di Kabupaten Banyuwangi yaitu produksi tanaman padi, dengan produksi sebanyak 788,971 ton. Produksi tanaman bahan pangan berikutnya yang dominan yaitu ubi jalar, dengan produksi sebanyak 19,796 ton pada tahun 2020. Di Kabupaten Banyuwangi petani ubi jalar sudah sangat menyebar luas di berbagai daerah, sehingga ketersediaannya juga cukup banyak dan mudah didapatkan (Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Banyuwangi, 2021).

Seiring dengan berjalannya waktu, kesadaran masyarakat di Kabupaten Banyuwangi akan pentingnya hidup sehat dari hari ke hari semakin meningkat, maka tuntutan konsumen terhadap bahan pangan yang mempunyai komposisi yang baik bagi tubuh juga semakin meningkat. Bahan pangan yang baik bisa didapatkan pada bahan pangan alami seperti umbi-umbian. Salah satu umbi-umbian tersebut yaitu ubi jalar. Ubi jalar memiliki beberapa varietas diantaranya adalah ubi ungu, ubi putih, dan ubi kuning. Namun, ubi ungu lebih banyak disukai karena teksturnya lebih lembut dan memiliki rasa manis yang alami. Ubi ungu memiliki banyak keunggulan karena memiliki kandungan gizi yang beragam. Di Jepang, ubi ungu banyak digunakan sebagai zat pewarna alami untuk makanan, penawar racun, mencegah sembelit, dan membantu menyerap kelebihan lemak dalam darah, juga dapat menghalangi munculnya sel kanker serta baik untuk dikonsumsi oleh penderita jantung koroner (Purseglove, 2003). Ubi ungu

memiliki kandungan gizi yang sangat kompleks, dengan mengkonsumsi ubi ungu dapat membantu kebutuhan kita akan nutrisi (Oktavia, 2007).

Kandungan gizi yang beragam, harganya yang relatif murah serta ketersediaan ubi ungu di Banyuwangi yang cukup banyak, membuat ubi ungu sangat berpotensi untuk dimanfaatkan. Ubi ungu bisa dimanfaatkan sebagai pengganti makanan pokok seperti nasi, bahkan bisa diolah menjadi produk olahan seperti keripik ubi ungu hingga *cookies*.

Cookies merupakan makanan ringan yang cukup digemari masyarakat karena cita rasanya yang manis, gurih seimbang dan tahan lama yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu, gula halus, mentega, dan kuning telur yang dicampur, dicetak, ditata diatas loyang kemudian diselesaikan dengan cara dioven.

Cookies ubi ungu merupakan inovasi dari *cookies* yang terbuat dari tepung terigu dengan bahan baku ubi ungu yang memiliki tekstur renyah dan rasa manis yang pas dengan aroma khas ubi ungu. Pemanfaatan ubi ungu sebagai bahan baku pembuatan *cookies* merupakan suatu inovasi yang dapat menambah nilai ekonomis dari ubi ungu, sehingga menjadi peluang usaha dengan keunggulan berupa rasa, kemasan yang menarik, serta masih termasuk ke dalam produk baru, sehingga diharapkan mampu meningkatkan daya tarik dan harga jual dari produk *cookies* ubi ungu. Usaha *cookies* ubi ungu ini belum banyak yang mengalisis sebelumnya, sehingga diperlukan adanya analisis usaha mengenai produk *cookies* ubi ungu agar dapat menghasilkan keuntungan sesuai yang diharapkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat diambil beberapa rumusan masalah yaitu :

1. Bagaimana proses pembuatan *Cookies* Ubi Ungu di Desa Wringinagung Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana proses pemasaran usaha *Cookies* Ubi Ungu di Desa Wringinagung Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana analisis usaha *Cookies* Ubi Ungu di Desa Wringinagung Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan rumusan masalah diatas, maka tujuan tugas akhir ini adalah :

1. Mahasiswa dapat melakukan proses pembuatan *Cookies* Ubi Ungu di Desa Wringinagung Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi.
2. Mahasiswa dapat melakukan proses pemasaran usaha *Cookies* Ubi Ungu di Desa Wringinagung Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi.
3. Mahasiswa dapat melakukan analisis usaha *Cookies* Ubi Ungu di Desa Wringinagung Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan dari tugas akhir diatas dapat diperoleh manfaat sebagai berikut :

1. Bagi mahasiswa, dapat menambah ilmu pengetahuan tentang kewirausahaan, menumbuhkan jiwa untuk berwirausaha, dan dapat dijadikan sebagai referensi pada penyusunan tugas akhir selanjutnya.
2. Bagi penulis, dapat menambah wawasan, pengetahuan serta pengalaman mengenai usaha *cookies* ubi ungu.
3. Bagi pembaca, dapat dijadikan sumber informasi bagi pembaca yang ingin melaksanakan tugas akhir dengan tema yang sejenis.