

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kabupaten Mojokerto merupakan salah satu Kabupaten di Propinsi Jawa Timur yang menjadi tempat penghasil ubi jalar terbanyak yaitu sebesar 65.024,60 ton pada tahun 2017 dengan luas lahan sebesar 1.184.094 ha. Pada tahun 2018 produksi ubi sebesar 65.024,60 ton. Melimpahnya hasil produksi ubi jalar di Kabupaten Mojokerto, maka diperlukan pengolahan hasil pertanian yang menjadi nilai tambah suatu produksi pada agribisnis. Umumnya mereka hanya menjual bahan baku hasil pertanian tanpa mengolahnya. Untuk mengatasi masalah tersebut dibutuhkan suatu inovasi baru untuk mengolah bahan baku hasil pertanian menjadi suatu produk yang memiliki nilai ekonomis. Produk ini nantinya akan diproduksi dan dipasarkan sehingga membutuhkan tenaga kerja. Adanya inovasi tersebut, maka dapat menciptakan peluang kerja sehingga mengurangi pengangguran. Salah satu bentuk inovasi dalam pengolahan bahan baku hasil pertanian yaitu dengan memanfaatkan ubi jalar ungu sebagai bahan baku utama. Ubi jalar ungu dapat diolah menjadi suatu produk yang mempunyai nilai ekonomis yang tinggi.

Ubi jalar ungu merupakan salah satu hasil pertanian yang produktivitasnya melimpah. Bagian yang dapat dimanfaatkan untuk pembuatan produk tersebut yaitu akarnya yang membentuk umbi. Ubi jalar ungu memiliki rasa yang manis setelah dimasak dan memiliki warna ungu yang pekat. Ubi jalar ungu juga memiliki beberapa kelebihan dibandingkan warna lainnya, terutama dalam hal kandungan antosianinnya yang lebih tinggi, vitamin A, vitamin E, vitamin B6, serat, karbohidrat dan rendah kalori. Secara umum ubi ungu banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan misalnya dijadikan sebagai bahan baku membuat keripik, es krim dan kue.

Selama ini, sebagian besar kue ataupun kue kering dibuat dari tepung terigu. Padahal Indonesia bukanlah produsen gandum (sebagai bahan baku tepung terigu), sehingga untuk mencukupi kebutuhan tepung terigu tersebut harus diimpor gandum dalam jumlah besar. Jika pemanfaatan tepung ubi jalar dapat

diperluas, maka akan sangat membantu dalam penurunan ketergantungan terhadap impor gandum. Diharapkan pemanfaatan tepung ubi jalar dapat meminimalisir pemakaian tepung terigu, sehingga sangat membantu ketergantungan terhadap impor gandum.

Upaya untuk menaikkan nilai ekonomis dari ubi jalar ungu, inovasi baru yaitu kue semprit ubi ungu. Usaha kue kering ini diharapkan mampu berkembang dan menciptakan peluang usaha baru dengan tujuan utama memperoleh keuntungan serta tetap mempertahankan kualitas rasa, guna mengetahui sejauh mana suatu usaha dapat memberikan manfaat, maka perlu dilakukan suatu analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha tersebut layak atau tidak layak untuk diusahakan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian data dan fakta dalam latar belakang serta permasalahan dalam usaha kue semprit ubi ungu, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan antara lain :

1. Bagaimana proses produksi Kue Semprit Ubi Ungu?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha Kue Semprit Ubi Ungu?
3. Bagaimana pemasaran usaha Kue Semprit Ubi Ungu?

## **1.3 Tujuan**

Tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini sesuai dengan latar belakang dan rumusan masalah yang telah disusun antara lain :

1. Melakukan proses produksi Kue Semprit Ubi Ungu.
2. Menganalisis kelayakan usaha menggunakan BEP (*Break Even Point*), R/C ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return on Investment*) pada usaha Kue Semprit Ubi Ungu.
3. Melakukan kegiatan pemasaran usaha Kue Semprit Ubi Ungu.

#### **1.4 Manfaat**

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

1. Menambah pengetahuan tentang usaha produksi kue semprit ubi ungu.
2. Memberikan wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja baru.
3. Dapat digunakan sebagai bahan acuan mahasiswa yang ingin mengembangkan dan meningkatkan jiwa kewirausahaan.