

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kewirausahaan merupakan suatu kemampuan dalam hal menciptakan kegiatan usaha. Kemampuan menciptakan memerlukan adanya kreatifitas dan inovasi yang terus-menerus untuk menemukan sesuatu yang berbeda dari yang sudah ada sebelumnya. Kreatifitas dan inovasi tersebut akhirnya mampu memberikan kontribusi bagi masyarakat banyak (Kasmir, 2014).

Ubi jalar ungu ini mudah ditemukan didaerah kecamatan Patrang karena di daerah tersebut ini dekat dengan pasar yang menjual ubi ungu tersebut. Ubi ungu biasanya dimanfaatkan sebagai sumber karbohidrat dan sebagai bahan makanan lainnya seperti ubi jalar rebus, ubi jalar goreng, kelepon ubi ungu, dan kolak ubi ungu, namun seiring zaman dan teknologi yang sangat pesat ini ubi jalar dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan atau camilan yang memiliki daya tarik dan daya saing yang lebih tinggi sehingga dapat memberikan prospek yang menjanjikan. Salah satu produk olahan berbahan dasar ubi ungu adalah puding ubi ungu.

Makanan puding merupakan salah satu makanan pengganti setelah makanan utama, dimana puding dikonsumsi hanya untuk pencuci mulut dan juga sebagai camilan setelah mengkonsumsi makanan utama yang dimakan untuk dinikmati rasanya saja. Makanan puding ini merupakan makanan yang mempunyai rasa yang manis dan segar. Salah satu contoh makanan penutup atau camilan yang sederhana dan banyak digemari oleh masyarakat Jawa Timur khususnya didaerah perkotaan yaitu seperti Kecamatan Patrang.

Puding merupakan makanan selingan setelah makanan utama yang telah dihidangkan. Puding dibuat dari tepung puding instan yang terdiri dari bahan-bahan kering seperti susu bubuk, coklat bubuk, dan bahan pengental atau pembentuk gel yang dicampur homogen. Ada juga jenis puding yang bukan terbuat dari agar-agar yaitu dari telur serta campuran tepung pati. Puding juga digunakan sebagai hidangan penutup yang rasa manis dan segar.

Puding ubi ungu fla santan merupakan produk olahan dari bubuk puding yang dicampurkan bersama bahan-bahan pendukung dan ubi ungu. Mencampurkan puding dengan adonan ubi ungu menghasilkan perpaduan rasa yang gurih dan manis legit dari ubi ungu, dan juga memberi santan diatas puding, tujuan diberi fla santan akan menghasilkan warna yang menarik. Fla santan terbuat dari bahan santan yang kemudian diberi bahan pendukung seperti gula pasir, vanili, garam dan tepung maizena dan diolah menjadi fla yang lezat. Hal ini bisa membuat masyarakat lebih tertarik untuk mengkonsumsi dan bisa menambah variasi olahan ubi, sehingga nilai ekonomis ubi meningkat. Produk puding ubi dianggap layak untuk dipasarkan karena dilihat dari rasa tidak kalah saing dengan puding yang seperti umumnya.

Usaha puding ubi ungu fla santan ini memerlukan analisis usaha agar produk dapat dipasarkan. Usahan ini masih harus diuji kelayakan usahanya, oleh karena itu produk ini akan diajukan sebagai tugas akhir dengan judul Analisis Usaha Puding Ubi Ungu Fla Santan di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember dengan analisis usaha yaitu : *Break Event Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI) dan *Analisis Revenue Cost Ratio* (R/C) agar dapat mengetahui usaha tersebut layak diusahakan atau tidak.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi pembuatan puding ubi ungu fla santan di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana analisis usaha puding ubi ungu fla santan di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana pemasaran yang dilakukan dalam usaha puding ubi ungu fla santan ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan perumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan Tugas Akhir ini adalah :

1. Mampu membuat Puding Ubi Ungu Fla Santan di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
2. Mampu menganalisis usaha kelayakan produksi Puding Ubi Ungu Fla Santan di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
3. Mampu melakukan pemasaran Puding Ubi Ungu Fla Santan.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka dapat dilaksanakannya Tugas Akhir ini adalah :

1. Bagi penulis dapat menambah wawasan serta pengetahuan tentang menganalisis usaha produksi puding ubi ungu fla santan di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
2. Bagi pembaca, dapat digunakan sebaga acuan dan wawasan tentang manfaat ubi ungu serta memberikan informasi tentang pengolahan Puding Ubi Ungu Fla Santan di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
3. Dapat digunakan sebagai upaya meningkatkan kreatifitas dan inovatif agar dapat dilihat peluang yang ada bagi para mahasiswa.