

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ubi jalar adalah salah satu tanaman palawija yang bagian akarnya membentuk umbi dengan kandungan gizi dan mineral bermanfaat bagi kesehatan. Kandungan karbohidrat dan kalori (energi) yang terdapat pada ubi jalar cukup tinggi. Sehingga ubi jalar dapat dijadikan alternatif bahan pangan, selain padi dan jagung. Terdapat beberapa jenis ubi jalar yaitu ubi jalar putih, kuning atau oranye dan ungu.

Mojokerto merupakan salah satu sentra produksi ubi jalar khususnya di daerah Pacet yang memiliki agroekosistem sangat sesuai untuk budidaya ubi jalar. Menurut data BPS Mojokerto pada tahun 2018 produksi ubi jalar di Mojokerto mencapai 35.116 ton. Ubi jalar merupakan komoditi dengan tingkat produksi tertinggi kedua setelah jagung di Mojokerto. Hal tersebut menunjukkan bahwa ketersediaan ubi jalar saat musim panen di Mojokerto sangat melimpah sehingga perlu dilakukan penanganan pasca panen yang tepat. Oleh karena itu, dapat dimanfaatkan oleh masyarakat Mojokerto untuk berwirausaha dengan melakukan pengembangan produk olahan ubi jalar untuk meningkatkan nilai jual di pasar. Salah satu pengembangan produk olahan ubi jalar seperti olahan jenis makanan ringan carang mas ubi jalar rasa jahe.

Carang mas adalah camilan kering tradisional yang terbuat dari ubi jalar dan gula. Carang mas memiliki rasa yang manis dan gurih serta memiliki bentuk yang menarik. Salah satu upaya diversifikasi pengolahan carang mas ubi jalar yaitu dengan inovasi menggunakan tambahan bahan baku jahe sebagai penambah cita rasa. Jahe (*Zingiber officinale Rosc*) merupakan tanaman rempah yang dimanfaatkan sebagai minuman atau campuran pada bahan pangan. Jahe memiliki rasa yang pedas. Rimpang jahe juga berkhasiat sebagai obat selain sebagai penyedap makanan atau minuman (Setyaningrum, Hesti Dwi dan Cahyo Saparinto, 2013).

Produksi carang mas ubi jalar rasa jahe dapat dijadikan peluang untuk pengembangan suatu usaha yang menguntungkan dan meningkatkan nilai jual ubi jalar. Karena proses produksi carang mas ubi jalar rasa jahe yang tidak sulit dan bahan baku yang mudah didapat. Oleh karena itu, diperlukan analisis usaha untuk mengetahui layak atau tidaknya suatu usaha untuk dilanjutkan atau dikembangkan. Perencanaan strategi pemasaran yang tepat sangat penting dilakukan. Sehingga usaha produksi carang mas ubi jalar rasa jahe yang dilakukan mendapat keuntungan yang tinggi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan diatas, dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan carang mas ubi jalar rasa jahe di Kelurahan Meri Kecamatan Kranggan Kota Mojokerto ?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha carang mas ubi jalar rasa jahe berdasarkan analisis usaha menggunakan BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue/Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investment*) ?
3. Bagaimana pemasaran usaha carang mas ubi jalar rasa jahe di Kelurahan Meri Kecamatan Kranggan Kota Mojokerto ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka tujuan dari tugas akhir ini, yaitu:

1. Mengetahui dan melakukan proses pembuatan carang mas ubi jalar rasa jahe di Kelurahan Meri Kecamatan Kranggan Kota Mojokerto.
2. Mengetahui kelayakan usaha carang mas ubi jalar rasa jahe menggunakan analisis BEP, R/C Ratio dan ROI.
3. Mengetahui dan melakukan pemasaran carang mas ubi jalar rasa jahe di Kelurahan Meri Kecamatan Kranggan Kota Mojokerto.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah dikemukakan di atas, maka manfaat tugas akhir ini diharapkan:

1. Menambah pengetahuan bagi mahasiswa dalam berwirausaha carang mas ubi jalar rasa jahe.
2. Menjadi sumber referensi Tugas Akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember.
3. Meningkatkan kreativitas dan inovasi dalam berwirausaha untuk mendapatkan keuntungan dari peluang yang ada.
4. Menambah diversifikasi produk berbahan dasar ubi jalar.