

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki banyak kue tradisional yang biasa disajikan saat ada acara besar atau saat ada tamu yang berkunjung dirumah. Seiring berkembangnya waktu, kue tradisional tidak hanya disajikan saat ada acara besar, tetapi dijadikan kudapan lezat yang bisa dimakan kapan saja dan dimana saja. Bentuk dan rasa dari camilan Indonesia sangat beragam namun memiliki bahan-bahan yang sederhana dan mudah dicari. Salah satu contoh makanan tradisional Indonesia yang masih memiliki peminat sampai sekarang yaitu pastel.

Pastel merupakan makanan tradisional Indonesia yang sering dicari oleh masyarakat. Bentuknya khas, melengkung seperti bulan sabit dengan gelombang-gelombang kecil di sisinya. Pastel juga menjadi kudapan yang mengenyangkan karena padat isian. Bagian luarnya adalah kulit pastry renyah yang terbuat dari adonan tepung, garam, dan air. Kemudian di dalamnya berisi aneka sayuran seperti kentang, wortel, dan telur. Beberapa jenis pastel yaitu pastel isi sayuran, pastel isi ayam cincang, dan pastel isi daging asap.

Pembuatan pastel memiliki waktu proses produksi yang cukup lama, karena dalam pembuatannya terdapat banyak sayuran sehingga kurang efisiensi waktu. Semakin banyak jenis sayuran yang digunakan maka akan semakin lama juga proses produksinya dan semakin banyak pula tenaga yang dikeluarkan. Selain itu banyaknya pesaing yang menjual pastel, membuat daya saing dalam usaha pastel sangat tinggi. Seiring dengan banyaknya pesaing dalam usaha pastel, banyak sekali ide-ide baru dalam pembuatannya, salah satunya dengan mengganti isian kue pastel dengan ubi ungu.

Pastel isi ubi ungu menjadi inovasi baru dari pembuatan pastel, isi pastel yang berupa sayuran diganti dengan ubi ungu. Sehingga isian pastel menjadi lebih sedikit dan menarik. Selain waktu proses produksi yang lebih cepat warna ungu pekat menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen. Rasa yang dimiliki pun akan berbeda, pada umumnya pastel memiliki rasa asin dan gurih, namun pada pastel isi ubi ungu akan memiliki rasa manis dan gurih. Dengan adanya keunikan pada

pastel maka akan menarik banyak konsumen sehingga memudahkan pada penjualan.

Analisis usaha pastel isi ubi ungu belum pernah dilakukan sehingga perlu dilakukan analisis usaha untuk melihat kelayakan usaha ini. Analisis usaha pastel ubi ungu dilakukan dengan menggunakan beberapa metode. Metode analisis yang digunakan ada 3 yaitu, *Break Even Point* (BEP), *Return Of Investment* (ROI), R/C Ratio.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang di atas dapat rumuskan permasalahannya sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan pastel isi ubi ungu di Desa Jetis Kecamatan Curahdami Kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana analisis usaha pastel isi ubi ungu di Desa Jetis Kecamatan Curahdami Kabupaten Bondowoso?
3. Bagaimana efektifitas pemasaran pastel isi ubi ungu di Desa Jetis Kecamatan Curahdami Kabupaten Bondowoso?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah di atas maka tujuan tugas akhir ini adalah :

1. Dapat melakukan proses produksi pastel isi ubi ungu di Desa Jetis Kecamatan Curahdami Kabupaten Bondowoso.
2. Dapat melakukan analisis usaha pastel isi ubi ungu di Desa Jetis Kecamatan Curahdami Kabupaten Bondowoso.
3. Dapat menentukan pemasaran yang efektif untuk usaha pastel isi ubi ungu di Desa Jetis Kecamatan Curahdami Kabupaten Bondowoso.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan di atas maka manfaat dari tugas akhir ini adalah :

1. Memotivasi mahasiswa untuk berwirausaha khususnya usaha pastel isi ubi ungu dan bahan pangan lainnya.
2. Meningkatkan kreatifitas mahasiswa dalam memanfaatkan peluang bisnis yang ada.
3. Meningkatkan daya jual melalui pemanfaatan ubi ungu sebagai bahan baku isian pastel.