

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ubi jalar merupakan salah satu tanaman umbi-umbian yang cukup diminati oleh masyarakat. Tanaman ubi jalar tergolong mudah untuk dibudidayakan serta perawatan ubi jalar juga tidak sulit, sehingga dengan kemudahan tersebut membuat banyak masyarakat Indonesia yang berusaha untuk membudidayakan ubi jalar untuk diambil hasil buahnya. Ubi jalar sendiri memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi sehingga banyak yang menjadikan ubi jalar sebagai makanan pengganti beras dan jagung. Meski demikian, harga jual ubi jalar masih tergolong sangat rendah.

Harga ubi jalar dipasaran, khususnya di Bondowoso masih tergolong sangat rendah, yakni senilai Rp 4.000,- per kilogram untuk ubi jalar dengan daging putih. Hal tersebut tentunya membutuhkan perhatian khusus sehingga nantinya harga jual dari ubi jalar dapat lebih maksimal. Salah satu hal yang dapat dilakukan untuk mengatasi hal tersebut yaitu diperlukan adanya suatu inovasi baru yang bertujuan meningkatkan harga jual dari ubi jalar. Salah satu hal yang dapat dilakukan yaitu dengan mengolah ubi jalar menjadi brownies kering ubi jalar (Bouring). Pengolahan ini tentunya akan mampu meningkatkan nilai ekonomis pada ubi jalar karena rasanya yang enak, cocok untuk dikonsumsi kapan saja dan juga mudah dibawa kemanapun.

Brownies kering ubi jalar (Bouring) merupakan inovasi baru yang bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis ubi jalar yang rendah. Produk ini diharapkan dapat menjadi alternatif untuk mengolah ubi jalar yang ketersediaannya cukup melimpah di Kabupaten Bondowoso. Usaha brownies kering ubi jalar ini menggunakan ubi jalar dengan warna daging putih. Hal ini dikarenakan ubi jalar daging putih memiliki rasa netral dengan serat yang halus, serta tekstur yang tidak terlalu lembut sehingga sangat cocok untuk dijadikan campuran dalam pembuatan produk brownies kering ubi jalar. Pemilihan jenis ubi jalar sangat penting untuk diperhatikan karena jenis ubi jalar akan berpengaruh kepada keberhasilan dalam pembuatan adonan.

Brownies kering ubi jalar (Bouring) merupakan produk baru yang belum dikenal masyarakat, sehingga dalam melakukan usaha ini perlu adanya analisis usaha yang bertujuan untuk mengetahui apakah usaha brownies kering ubi jalar (Bouring) menguntungkan dan layak atau tidak untuk diusahakan. Perhitungan yang digunakan dalam analisa ini yaitu analisis *Break Event Point* (BEP), analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan analisis *Return On Investment* (ROI).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah disampaikan, maka terdapat beberapa masalah yang dapat ditimbulkan, yaitu :

1. Bagaimana proses produksi brownies kering ubi jalar (Bouring) di Kelurahan Dabasah Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso ?
2. Bagaimana analisis usaha brownies kering ubi jalar (Bouring) di Kelurahan Dabasah Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso ?
3. Bagaimana pemasaran brownies kering ubi jalar (Bouring) ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disampaikan diatas, adapun tujuan yang dapat diambil yaitu :

1. Dapat melakukan proses produksi brownies ubi jalar kering (Bouring) di Kelurahan Dabasah Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.
2. Dapat menganalisis usaha brownies ubi jalar kering (Bouring) di Kelurahan Dabasah Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.
3. Dapat memasarkan brownies ubi jalar kering (Bouring).

1.4 Manfaat

1. Bagi penulis, dapat menambah wawasan dan pengetahuan penulis dalam melakukan analisis usaha brownies kering ubi jalar (Bouring).
2. Bagi mahasiswa, dapat dijadikan referensi dalam penulisan tugas akhir selanjutnya.
3. Bagi masyarakat, menambah wawasan dan pengetahuan masyarakat terkait pengolahan ubi jalar menjadi produk yang lebih menarik.