

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Crinkle cookies berasal dari kata '*Crinkle*' dan '*cookies*' di dalam kamus bahasa Inggris terjemahan Indonesia yang berarti 'Retak' sedangkan '*cookies*' adalah 'Kue', jadi secara harfiah *crinkle cookies* adalah Kue Retak. *Crinkle Cookies* merupakan salah satu jenis kue kering yang sangat digemari, kue kering ini memiliki rasa manis, baik sebagai makanan pendamping minum teh atau kopi, dan biasanya dihidangkan pada saat hari raya. Misalnya pada Hari Raya Idul Fitri, Natal, Tahun Baru dan lain-lain. Ketersediaan ubi jalar ungu di Kota Bondowoso cukup melimpah, jumlah ketersediaan ubi jalar ungu di Kota Bondowoso pada tahun 2019 mencapai 577,00 ton (BPS,2019). Banyak masyarakat yang masih belum mengetahui manfaat dari ubi jalar ungu, perlu adanya inovasi baru untuk meningkatkan program ketahanan pangan nasional salah satunya yaitu dengan mengangkat pangan lokal menjadi makanan yang lebih modern. Ubi jalar ungu bisa digunakan sebagai bahan tambahan *cookies*, hal itu juga akan memberikan peluang pasar yang luas bagi para produsen yang akan menjalankan bisnis *Crinkle Cookies* dari Ubi jalar ungu.

Selain harga ubi jalar ungu yang terjangkau, ubi jalar ungu juga memiliki kandungan gizi yang beragam yaitu kandungan betakaroten, vitamin E, dan vitamin C bermanfaat sebagai antioksidan, pencegah kanker dan beragam penyakit kardiovaskuler. Ubi jalar mengandung kandungan betakaroten yang tinggi dibandingkan dengan tepung terigu, selain tinggi betakaroten ubi jalar juga tinggi kandungan karbohidrat sehingga dapat diolah menjadi tepung yaitu tepung ubi jalar ungu. Secara fisik tepung ubi jalar memiliki butiran yang halus seperti tepung terigu pada umumnya, sehingga dapat dimanfaatkan dalam pembuatan produk kue dari tepung ubi jalar ungu, atau kue-kue kering lainnya. Berdasarkan pra eksperimen tersebut dilakukan eksperimen dengan membuat kue kering dari tepung ubi jalar 100% hasilnya sudah baik hanya saja warnanya terlalu kecoklatan. Menurut Kumalaningsih (2007) kandungan ubi jalar ungu mencapai

519 mg/100 g berat basah, sehingga sangat baik sebagai bahan pangan kesehatan manusia.

Keunggulan produk *crinkle cookies* ubi jalar ungu yaitu terdapat campuran ubi jalar ungu asli yang membuat aroma dan rasanya berbeda serta *topping* gula halus yang retak di atasnya. Produk ini menggunakan kemasan toples plastik, sehingga membuat produk *crinkle cookies* ubi jalar ungu lebih aman dan mempunyai daya tahan simpan yang cukup lama. Untuk mengatasi persaingan di pasar, produsen akan menjadikan kompetitor sebagai sarana belajar, salah satunya dengan melakukan uji pasar terlebih dahulu serta produsen akan tetap mempertahankan kualitas dari produk *crinkle cookies* ubi jalar ungu dan akan melakukan strategi harga bersaing misalnya memberikan bonus untuk pembeli tertentu.

1.2 Rumusan masalah

Beberapa masalah yang menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) Produksi dan Pemasaran *Crinkle Cookies* Ubi Jalar Ungu dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Bagaimana menentukan formulasi yang tepat untuk produk ini?
2. Bagaimana strategi pemasaran yang baik untuk memasarkan *Crinkle Cookies* Ubi Jalar Ungu ?
3. Bagaimana mengetahui minat konsumen terhadap produk inovasi baru ini?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Untuk mengembangkan inovasi baru di Kota Bondowoso.
2. Mengetahui teknik pembuatan *Crinkle Cookies* Ubi Jalar Ungu yang optimal sehingga dapat diterima oleh konsumen.

3. Memproduksi dan menganalisa kelayakan usaha *Crinkle Cookies* Ubi Jalar Ungu.
4. Mengetahui proses pemasaran yang baik untuk *Crinkle Cookies* Ubi Jalar Ungu.

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Memberikan inovasi baru *Crinkle Cookies* Ubi Jalar Ungu yang ada di pasaran.
2. Meningkatkan nilai ekonomis Ubi Jalar Ungu.
3. Membuka peluang usaha dalam proyek *Crinkle Cookies* Ubi Jalar Ungu. berskala industri rumah tangga hingga skala besar.

1.5 Luaran yang diharapkan

Luaran yang diharapkan dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Membuat *Crinkle Cookies* Ubi Jalar Ungu ini dikenal dan dikonsumsi masyarakat luas sebagai camilan.
2. Meningkatkan nilai tambah bahan baku ubi jalar sebagai produk olahan bernilai ekonomis tinggi.