

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sulitnya memutuskan untuk memulai berwirausaha hampir melanda seluruh lapisan masyarakat Indonesia, khususnya masyarakat menengah ke bawah. Banyak faktor penyebabnya mulai dari pola pikir dan bahkan sampai kepada permasalahan mengenai permodalan yang mengakibatkan mereka belum berani untuk memulai suatu kegiatan yang disebut wirausaha. Berwirausaha bertujuan agar mampu menatap masa depan yang lebih baik, dengan berwirausaha diharapkan seseorang mampu mandiri, membuka lapangan kerja bagi orang lain dan menjadi bos bagi usahanya (Kasmir, 2009).

Ubi jalar diduga merupakan tanaman yang berasal dari Amerika Tengah. Diperkirakan pada abad ke-16, tanaman ubi jalar mulai tersebar ke negara-negara tropis diseluruh dunia termasuk Indonesia. Ubi jalar kini banyak dibudidayakan diseluruh propinsi di Indonesia, khususnya di propinsi Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Maluku, Papua dan Sumatra. Sebagian masyarakat Indonesia seperti Papua dan Maluku mengkonsumsi ubi jalar sebagai makanan pokok, sedangkan sebagian lagi mengkonsumsinya sebagai makanan selingan dalam olahan yang sangat sederhana seperti direbus dan digoreng (Suprpti, 2003).

Ubi jalar (*Ipomoea batatas*) salah satu tanaman palawija yang banyak terdapat di Indonesia. Komoditas ubi jalar sangat layak untuk dipertimbangkan dalam menunjang program diversifikasi pangan yang berbasis tepung karena memiliki kandungan nutrisi yang baik, umur tanam yang relatif pendek, dengan produksi yang tinggi. Tekstur ubi jalar yang lunak dengan kadar air tinggi memiliki sifat mudah rusak. Pengolahan ubi jalar menjadi tepung merupakan salah satu upaya pengawetan ubi jalar. Selain itu, juga merupakan upaya peningkatan daya guna ubi jalar.

Ubi jalar yang akan ditepungkan adalah ubi jalar ungu, ubi jalar ungu adalah sejenis tanaman budidaya yang memanfaatkan akarnya yang membentuk umbi dengan kadar karbohidrat yang tinggi. Dibalik rasanya yang enak dan kandungan

karbohidratnya yang tinggi membuat kita lebih tahan kenyang saat mengkonsumsinya. Ubi jalar ungu juga memiliki khasiat yang luar biasa untuk kesehatan. Warna ungu pada ubi jalar ungu ternyata adalah senyawa antosianin yang berperan sebagai antioksidan. Fungsi antioksidan pada tubuh kita yaitu dapat menangkal radikal bebas serta dapat memperlambat berbagai macam penyakit dan seratnya baik untuk pencernaan. Adanya antosianin membuat tepung ubi ungu memiliki karakteristik warna yang menarik secara alami dan juga memiliki nilai fungsional bagi tubuh (Suprpti, 2003).

Tepung ubi jalar ungu ini salah satunya dapat diolah menjadi kue kering. Kue kering adalah jenis kue dengan kadar air yang rendah sehingga dapat tahan lebih lama dibandingkan kue basah dan tidak mudah busuk serta berjamur apabila disimpan dengan baik. Kue kering ini dapat dikategorikan sebagai kue yang dipanggang yang dikenal dengan istilah cookies. Kue kering sangat digemari apalagi pada momen-momen perayaan tertentu seperti pada saat lebaran dan natal. *Cookies* memiliki ciri khas tersendiri dengan menambahkan cocochips sebagai taburannya.

Cookies tepung ubi ungu merupakan varian baru dari kue kering cookies dengan memanfaatkan tepung ubi ungu yang kaya gizi kedalam resep kue kering dan menjadikannya suatu makanan inovasi, dengan melihat minat para konsumen dan pangsa pasar yang banyak menggemari kue kering. *Cookies* tepung ubi ungu merupakan alternatif yang dapat digunakan untuk berwirausaha, yang nantinya diharapkan mampu menyerap tenaga kerja yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat serta melancarkan perekonomian bangsa, untuk mengetahui sejauh mana usaha tersebut layak atau tidaknya dijalankan, maka di perlukan suatu analisis usaha agar dapat memberikan manfaat dan keuntungan bagi usaha tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan uraian di atas, yang menjadi pokok masalah tugas akhir adalah :

1. Bagaimana proses pembuatan *cookies* ubi ungu?
2. Apakah wirausaha *cookies* ubi ungu layak untuk diusahakan?
3. Bagaimana pemasaran produk *cookies* ubi ungu?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah di atas, maka tujuan pelaksanaan tugas akhir adalah :

1. Melakukan proses pembuatan *cookies* ubi ungu.
2. Melakukan analisis usaha *cookies* ubi ungu.menggunakan analisis BEP, R/C Ratio dan ROI.
3. Mengetahui pemasaran produk *cookies* ubi ungu.

1.3.2 Manfaat

Berdasarkan tujuan di atas, tugas akhir ini diharapkan dapat digunakan sebagai:

1. Dapat memproduksi *cookies* ubi ungu.
2. Dapat memberikan pandangan berwirausaha dan melatih jiwa wirausaha bagi mahasiswa, sehingga dapat mencoba untuk membuka lapangan usaha baru.
3. Dapat mengkaji keuntungan berwirausaha *cookies* ubi ungu.