

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara yang memiliki sumberdaya alam yang melimpah, lahan yang luas dan keanekaragaman hayati yang beragam salah satunya adalah hasil pertanian berupa ubi. Ubi merupakan hasil pertanian yang dapat menggantikan makanan pokok berupa nasi. Jenis-jenis ubi antara lain ubi cilembu, ubi orange, ubi kuning, ubi jalar putih, dan ubi ungu ( Warsito Anggie, 2020)

Ubi ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) merupakan salah satu jenis ubi jalar yang memiliki warna ungu pekat pada bagian umbi dan kulitnya. Warna ungu pekat tersebut berasal dari pigmen alami yang terkandung di dalamnya. Ubi ungu memiliki kandungan air yang tinggi sehingga mudah busuk dan tidak bertahan lama. Oleh karena itu Kandungan air yang tinggi pada ubi ungu dapat dikurangi dengan mengubahnya menjadi bentuk tepung. (Iriyanti Y, 2012). Selain mudah dalam proses penyimpanan, bentuk tepung mempunyai umur simpan yang Panjang.

Tepung ubi ungu merupakan produk ubi setengah jadi yang dapat digunakan sebagai bahan baku dalam industri makanan dan juga mempunyai daya simpan yang lebih lama. Tepung ubi ungu dibuat dari sawut atau *chip* kering dengan cara digiling dan diayak (Richana Nur, 2012). Tepung ubi ungu tersebut dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kue, baik kue basah maupun kue kering seperti *churros*.

*Churros* adalah kue yang berbentuk panjang dan lembut dibuat dari campuran tepung dan air lalu digoreng di dalam minyak goreng hingga berwarna cokelat keemasan. Hidangan ini sangat populer dan biasanya disebut sebagai donat Spanyol. *Churros* biasanya menggunakan bahan baku seperti tepung terigu, tepung beras dan menggunakan saus coklat ataupun strawberry ( Net Brilio, 2019). Pada tugas akhir ini *churros* berinovasi baru yaitu dengan menggunakan tepung ubi ungu, bentuk dan teksturnya hampir sama yang membedakan *churros*

biasanya dengan *churros* ubi ungu yaitu rasa ubi ungunya dan warna ungu yang menarik.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan *churros* tepung ubi ungu di Desa Kertosari Kecamatan Pasrujambe Kabupaten Lumajang ?
2. Bagaimana analisis usaha *churros* tepung ubi ungu di Desa Kertosari Kecamatan Pasrujambe Kabupaten Lumajang ?
3. Bagaimana saluran pemasaran *churros* tepung ubi ungu di Desa Kertosari Kecamatan Pasrujambe Kabupaten Lumajang ?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan permasalahan yang telah diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini adalah:

1. Dapat melakukan proses pembuatan *churros* tepung ubi ungu di Desa Kertosari Kecamatan Pasrujambe Kabupaten Lumajang.
2. Dapat melakukan analisis usaha *churros* tepung ubi ungu di Desa Kertosari Kecamatan Pasrujambe Kabupaten Lumajang.
3. Dapat menerapkan saluran pemasaran *churros* tepung ubi ungu di Desa Kertosari Kecamatan Pasrujambe Kabupaten Lumajang.

## **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat dilaksanakannya tugas akhir ini adalah:

1. Dapat menumbuhkan jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa.
2. Sebagai upaya untuk meningkatkan kreatifitas mahasiswa yang inovatif agar dapat melihat peluang usaha yang ada.
3. Dapat dijadikan referensi bagi mahasiswa yang akan melakukan mengerjakan tugas akhir.