

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang kaya akan hasil pertaniannya, salah satunya adalah ubi jalar. Ketela rambat atau ubi jalar adalah pohon atau tanaman tahunan tropika dan subtropika yang memiliki nama latin (*Ipomoea batatas L*). Nama lain dari ketela rambat adalah ubi jalar, sedangkan jika dalam bahasa inggris disebut sebagai (*sweet potato*). Ketela rambat diduga berasal dari benua Amerika, tetapi para ahli botani dan pertanian memperkirakan daerah asal tanaman ubi jalar adalah di Selandia Baru, Polinesia, Amerika bagian tengah. Penyebarannya hampir keseluruh dunia, yaitu Afrika, Madagaskar, India, Tiongkok. Ketela rambat berkembang di negara – negara yang terkenal wilayah pertaniannya dan termasuk Indonesia pada abad ke-16 dan dibawa oleh masyarakat spanyol. Umbinya dikenal luas sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat yang cukup tinggi dan daunnya sebagai sayuran.

Ketela rambat atau ubi jalar menjadi makanan bahan pangan pokok setelah beras, jagung dan ketela pohon. Dengan perkembangan teknologi, ubi jalar dijadikan bahan dasar pada industri makanan dan bahan baku industri pakan ternak. Selain itu dapat digunakan pula sebagai obat. Warna ubi jalar berbeda – beda tergantung jenis tanamana ubi jalarnya. Ubi jalar berwarna daging ungu mempunyai keunggulan kandungan antosianin yang tinggi. Antosianin bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia antara lain dapat berfungsi sebagai antioksidan, antihipertensi, dan pencegah gangguan fungsi hati. Pigmen antosianin pada ubi jalar lebih tinggi konsentrasinya dan lebih stabil bila dibandingkan antosianin dari kubis dan jagung merah.

Ubi jalar dapat diolah menjadi berbagai macam makanan dari lauk sampai makanan jajanan. Salah satu makanan tradisional yang potensial untuk dijadikan panganan berbahan baku ubi jalar adalah opak. Opak gulung atau sering disebut kue semprong merupakan makanan tradisional yang terbuat dari tepung beras yang biasanya digunakan sebagai suguhan dan camilan serta dikonsumsi sehari-hari.

Produksi opak gulung ubi ungu tergolong masih baru dalam dunia wirausaha, karena pada umumnya opak gulung yang ada dipasaran banyak menggunakan tambahan wijen dan jahe sedangkan opak gulung ini menggunakan tambahan ubi jalar ungu sebagai bahan dasar dalam pembuatannya, sehingga opak gulung ini memiliki cita rasa yang lebih gurih dari opak gulung yang ada di pasaran. Untuk mengetahui sejauh mana usaha ini dapat mempunyai peluang yang bagus untuk kedepannya, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha tersebut menguntungkan atau tidak untuk diusahakan.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan masalah yaitu :

1. Bagaimana proses pembuatan opak gulung ubi ungu ?
2. Bagaimana analisis usaha opak gulung ubi ungu berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio dan ROI ?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan maka ada beberapa tujuan dari pelaksanaan tugas akhir yaitu:

1. Mengetahui proses pembuatan opak gulung ubi ungu.
2. Mengetahui analisis usaha opak gulung ubi ungu berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio dan ROI.

1.3.2 Manfaat

1. Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dan pembelajaran bagi masyarakat yang berwirausaha opak gulung ubi ungu.
2. Memberikan pandangan berwirausaha dan melatih jiwa wirausaha bagi mahasiswa.
3. Memberikan inovasi baru kepada mahasiswa untuk pemanfaatan ubi jalar ungu menjadi produk baru.