

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai negara beriklim tropis, memiliki tanah subur dan hasil alam yang beraneka ragam khususnya di bidang pertanian. Berbagai jenis hasil pertanian yang diproduksi sejenis, seperti padi dan palawija, maupun jenis hasil pertanian yang spesifik pada wilayah tertentu. Keanekaragaman hasil alam tersebut dipengaruhi oleh kondisi dataran, tanah dan cuaca masing-masing wilayah di Indonesia. Umbi-umbian merupakan salah satu hasil pertanian Indonesia yang banyak dibudidayakan di Pulau Jawa, terutama di Jawa Timur dan Jawa Tengah.

Ubi jalar atau ketela rambat (*Ipomoea batatas* L.) merupakan salah satu umbi – umbian tersebut. Ubi jalar adalah sejenis tanaman budidaya, bagian yang dimanfaatkan adalah akarnya yang membentuk umbi dengan kadar gizi (karbohidrat) yang tinggi. Ubi jalar sangat produktif ditanam, mudah untuk tumbuh dan jarang mengalami masalah dalam penanaman dibandingkan tanaman yang lain. Tanaman ini dapat memproduksi hasil banyak dalam jangka waktu yang pendek dan dapat beradaptasi dengan berbagai macam iklim. Berdasarkan warna umbinya ubi jalar terdiri dari ubi jalar putih, ubi jalar kuning, ubi jalar orange, ubi jalar jingga dan ubi jalar ungu.

Ubi jalar kuning dapat dinikmati dengan cara direbus atau digoreng. Selain itu, agar mendapatkan nilai jual lebih tinggi, maka perlu adanya proses pengolahan lebih lanjut. Salah satunya, dengan mengolah ubi jalar kuning menjadi camilan stick ubi jalar kuning. Camilan stick ini layak untuk diperhitungkan, selain proses pembuatannya mudah juga mempunyai tampilan yang menarik berbentuk kotak kecil memanjang. Adapun cara untuk menjadi unggul dalam persaingan pasar yaitu dengan cara member inovasi pada rasa serta kemasan. Jika kita berhasil mengolah lebih variatif baik rasa ataupun kemasan, maka usaha ini akan berhasil dan lebih mudah dalam mendapatkan konsumen.

Mengingat jumlah pengangguran di Indonesia dari tahun ke tahun yang semakin meningkat, dan juga perusahaan yang tersedia tidak sebanding dengan

jumlah pengangguran yang ada. Oleh karena itu, diperlukan pengetahuan dan keterampilan sesuai dengan yang dibutuhkan di dunia kerja. Maka masyarakat dituntut lebih kreatif dan inovatif dalam melihat peluang pasar, seperti berwirausaha stick ubi kuning "CONILA". Stick ubi kuning "CONILA" merupakan stick dengan bahan baku utama berupa ubi jalar kuning yang diinovasi dengan dua rasa yaitu rasa coklat, dan rasa vanilla.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan Stick Ubi Kuning "CONILA"?
2. Bagaimana analisis usaha Stick Ubi Kuning "CONILA" berdasarkan analisis BEP (*Break Event Point*), R/C (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return On Investment*)?

1.3 Tujuan

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

1. Mengetahui proses pembuatan Stick Ubi Kuning "CONILA".
2. Mengetahui analisis usaha Stick Ubi Kuning "CONILA" berdasarkan analisis BEP (*Break Event Point*), R/C (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return On Investment*).

1.4 Manfaat

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

1. Dapat dijadikan bahan pembelajaran bagi mahasiswa yang ingin mencoba berwirausaha dengan bahan baku ubi jalar.
2. Memberikan pandangan berwirausaha dan melatih jiwa wirausaha bagi mahasiswa, sehingga bisa mencoba untuk membuka lapangan usaha baru.
3. Memberikan inovasi baru dalam pemanfaatan ubi jalar menjadi produk olahan.