

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar belakang**

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) merupakan salah satu ubi jalar yang banyak ditemui di Indonesia selain berwarna putih, kuning dan merah. Ubi ungu jalar jenis (*Ipomoea batatas L. Poir* memiliki warna yang menarik perhatian (Iriyanti, 2012). Ubi ungu mempunyai kandungan gizi Karbohidrat sebesar 83%, protein 2,79%, lemak 0.81% dan serat sebesar 4,72%.

Keunggulan pada ubi ungu adalah pigmen warna ungu pada ubi ungu yang bermanfaat sebagai antioksidan karena dapat menyerap polusi udara, racun, oksidasi, dalam tubuh, dan menghambat pengumpulan sel-sel darah. Ubi ungu juga mengandung serat pangan alami yang tinggi. Pengolahan ubi ungu juga semakin bervariasi seiring meningkatnya produksi ubi jalar ungu. Potensi pangan olahan dari ubi yang sudah dikembangkan selain hanya direbus atau digoreng untuk dikonsumsi dapat juga dijadikan tepung sebagai bahan inovasi. Seiring dengan meningkatnya konsumsi masyarakat terhadap olahan tepung seperti *rainbow cake*, *ombre cake*, dan lain sebagainya. Selain itu juga, inovasi penggunaan tepung ubi ungu digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan pie masih sedikit dilakukan, contoh inovasi yang sudah ada yaitu pie ubi ungu (Nadila, 2018).

Menurut Nadila (2018) Pie adalah camilan ukuran kecil dengan bentuk bundar, tipis, berdiameter 7 cm dengan topping didalamnya, kue pie mempunyai karakteristik renyah dan manis. Kue pie merupakan salah satu makanan yang digemari masyarakat dari kalangan muda sampai yang tua karena rasa pie yang manis dan renyah sehingga disukai masyarakat pada umumnya. Selain itu pie juga merupakan makanan ringan yang praktis dan mudah dalam pembuatannya. Kue pie sangat cocok disajikan sebagai jamuan tamu ataupun cemilan keluarga saat bersantai.

Bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan pie yaitu tepung, terigu dan bahan tambahan lain yaitu margarine, gula halus, susu dan telur. Proses

pembuatan pie meliputi penyiapan bahan baku, penimbangan, pencampuran, penuangan topping ke kulit pie, pemanggangan, pendinginan dan pengemasan (Nadila, 2018).

Kopi merupakan salah satu komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi di antara tanaman perkebunan yang lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa Negara. Alasan seseorang suka mengkonsumsi kopi dikarenakan cita rasa yang khas, aroma, dan selera. Kopi secara alami mengandung zat yang mampu memberikan rasa nikmat bagi yang mengkonsumsinya (Lestari, 2009).

Proyek Usaha Mandiri (PUM) merupakan salah satu kegiatan pengaplikasian ilmu yang didapat selama kuliah untuk menjadi sebuah kemandirian dengan menerapkan konsep manajemen dengan kemampuan yang dimiliki mahasiswa. Pada pelaksanaan proyek usaha mandiri.dengan adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini diperoleh inovasi varian baru pada olahan kue pie yaitu berupa produk pie ubi ungu dengan rasa kopi, dengan harapan dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil diversifikasi ubi ungu dan kopi yang dapat diterima oleh konsumen.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan Latar belakang diatas, terdapat beberapa masalah yang timbul dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) sebagai berikut:

1. Bagaimana tata laksana pembuatan Pie Ubi Ungu Rasa Kopi.
2. Bagaimana hasil studi kelayakan usaha produksi dan pemasaran Pie Ubi Ungu Rasa Kopi yang dapat diterima oleh konsumen.

## **1.3 Tujuan**

Adapun tujuan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) sebagai berikut:

1. Mengetahui tata laksana proses produksi Pie Ubi Ungu Rasa Kopi yang baik yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui hasil studi kelayakan usaha dan hasil pemasaran Pie Ubi Ungu rasa kopi

#### **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat pada kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) sebagai berikut:

1. Membuka peluang usaha dengan melakukan diversifikasi produk yang berbahan dasar ubi ungu dan kopi dalam menghasilkan Pie ubi ungu rasa kopi
2. Meningkatkan jiwa kewirausahaan kepada mahasiswa dibidang industri pangan.