

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia memiliki berbagai olahan pangan. Salah satu olahan pangan yang digemari masyarakat yaitu kue kering. Kue kering memiliki tekstur yang renyah, padat dan memiliki kadar lemak tinggi. Kue kering memiliki umur simpan yang cukup lama. Bahan dasar dari pembuatan kue kering yaitu tepung terigu, lemak, telur, garam, dan gula. Jenis kue kering yang banyak ditemui di Indonesia seperti kastengel, lidah kucing, nastar, dan kuping gajah.

Kue kering kuping gajah merupakan makanan tradisional Indonesia yang dapat ditemui di pusat oleh – oleh maupun di pasar. Kue kering kuping gajah memiliki rasa yang gurih, manis dan renyah serta memiliki bentuk yang unik menyerupai kuping gajah atau telinga gajah. Salah satu bahan dasar pembuatan kue kering kuping gajah yaitu tepung. Diantaranya tepung terigu, tepung tapioka, dan tepung coklat. Semakin berkembangnya keberagaman pangan yang ada banyak tanaman yang dapat diolah menjadi tepung seperti tanaman ubi jalar.

Ada 4 jenis ubi di Indonesia yaitu ubi kuning, ubi putih, ubi merah dan ubi ungu. Penanganan ubi sebagian besar hanya dikukus atau dibakar. Menurut Sarwono (2005) kekurangan ubi jalar adalah cepat busuk jika tidak ditangani, ubi hanya memiliki jangka waktu kegunaan kurang lebih 5 bulan. Dengan diolah menjadi tepung, ubi jalar memiliki beberapa keunggulan yaitu tahan lama, meningkatkan nilai jual dalam pemanfaatan pada pembuatan makanan.

Menurut Lingga, (1995) Ubi jalar ungu atau *Ipomea Batatas L. Poiret* merupakan salah satu jenis ubi jalar yang banyak dijumpai di Indonesia. Ubi jalar ungu memiliki warna ungu tua. Warna ungu pada ubi jalar ungu disebabkan oleh adanya pigmen antosianin pada kulit sampai, daging dan sari ubi jalar (Pakorny, dkk, 2001 dan Timberlake dan Bridle 1982). Menurut Widagdha dan Nisa (2014) oksidasi, suhu, peningkatan Ph dan cahaya merupakan faktor yang dapat

mempengaruhi kestabilan antosianin. Produk pangan yang dapat menjadi peluang besar dalam memanfaatkan tepung ubi jalar ungu yaitu pada pembuatan kue kering kuping gajah.

Pembuatan kue kering kuping gajah dengan tepung ubi jalar ungu merupakan kreasi baru dalam industri makanan. Berbeda dengan penambahan tepung coklat atau tepung lainnya, kue kering kuping gajah dengan tepung ubi jalar ungu memiliki rasa manis, aroma khas ubi, gurih, dan berwarna ungu. Menurut Sunnara dan Isvandary (2009) kue kering ini mempunyai banyak manfaat yaitu mencegah kanker, antihipertensi, dan mencegah diabetes. Kue kering kuping gajah sangat layak untuk diproduksi karena memiliki bahan dasar yang berbeda dari sebelumnya yang sudah ada. Hal ini dapat menambah nilai ekonomis dan nilai gizi dari ubi jalar ungu serta harga tepung ubi jalar ungu lebih terjangkau.

1.2. Rumusan Masalah

Beberapa rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan kue kering kuping gajah substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap tepung coklat :

1. Bagaimana cara pembuatan kue kering kuping gajah substitusi tepung ubi jalar ungu agar diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana menganalisa kelayakan usaha pada produk kue kering kuping gajah substitusi tepung ubi jalar ungu agar diterima oleh konsumen?
3. Bagaimana proses pemasaran produk kue kering kuping gajah substitusi tepung ubi jalar ungu agar diterima oleh konsumen?

1.3. Tujuan Program

Tujuan dari Kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Untuk mengetahui pembuatan kue kering kuping gajah substitusi tepung ubi jalar ungu agar diterima oleh konsumen.
2. Untuk mengetahui analisa kelayakan usaha pada produk kue kering kuping gajah substitusi tepung ubi jalar ungu agar diterima oleh konsumen.
3. Untuk mengetahui proses pemasaran produk kue kering kuping gajah substitusi tepung ubi jalar ungu agar diterima oleh konsumen.

1.5. Manfaat Program

Manfaat yang dapat diambil dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah

1. Menghasilkan inovasi baru pada produk kue kering kuping gajah.
2. Meningkatkan pemanfaatan ubi jalar ungu.
3. Membuka peluang usaha untuk skala rumah tangga hingga skala besar.

