

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar belakang**

Indonesia memiliki kaya sumberdaya pangan lokal, dan pemanfaatan seperti umbi – umbian masih sangat rendah. Oleh karena itu perlu adanya peningkatan pengolahan umbi – umbian. Umbi – umbian adalah sumber makanan karbohidrat yang mudah didapat, relatif murah atau ekonomis. Salah satunya adalah ubi jalar. Ubi jalar adalah bahan pangan sumber karbohidrat, memiliki kandungan nutrisi yang dapat membantu memenuhi kebutuhan gizi harian. dalam mengolah ubi madu sebagai bahan utama pembuatan onde – onde diharapkan mempunyai rasa yang enak seta aroma yang khas ubi sehingga daya tarik konsumen pada onde – onde semakin meningkat . Namun, selera konsumen (preferensi) juga patut dipertimbangkan (Novalinda dan Asni, 2013, hlm. 1).

Ubi madu mempunyai rasa yang lebih manis daripada varietas ubi jalar lainnya. Ubi madu juga dikenal dengan sebutan ubi Cilembu. Ubi jalar madu biasanya disimpan selama 20 hari sejak panen dan baru bisa dikonsumsi untuk mendapatkan rasa ubi yang manis dan nikmat. Selama penyimpanan, karbohidrat (pati) dalam ubi madu akan dipecah menjadi molekul yang lebih kecil (gula) untuk mendapatkan energi yang diperlukan dalam proses respirasi. Ubi jalar madu semakin lama disimpan, akan semakin manis rasa ubinya, tetapi selama penyimpanan yang membutuhkan waktu lama menyebabkan ubi menjadi berkerut dan batas penyimpanannya adalah 3-5 minggu sejak waktu panen dimulai. Karena kadar gula dalam waktu 3-5 minggu ini kadar glukosa dan fruktosa mengalami peningkatan (Onggo, 2009). Pembuatan kulit onde-onde yang menggunakan bahan tambahan ubi jalar madu menjadikan hal yang baru pada onde-onde dengan menggunakan isi yang terbuat dari kelapa.

Menurut Winarno (2014) Kelapa *Cocos nucifera* merupakan salah satu tanaman perkebunan yang memiliki kepentingan strategis bagi bangsa Indonesia. Pada dasarnya tanaman kelapa tergolong salah satu jenis tanaman semusim yang

sangat bermanfaat karena mulai dari daun, daging buah, batang hingga akarnya bisa dimanfaatkan oleh masyarakat.

Kelapa selain bisa digunakan untuk memasak, kelapa juga bisa digunakan sebagai bahan pengisi untuk camilan seperti onde-onde. Kelapa sebagai isian onde-onde memberikan rasa yang pas dan manis ketika sudah diolah menjadi isian onde-onde.

Onde – onde adalah salah satu jenis kue tradisional yang populer di Indonesia dan tentu saja semua orang pernah mencicipinya. Onde –onde memiliki bentuk yang cukup unik yaitu bulat dan pada bagian permukaan luar dilapisi oleh taburan wijen, sehingga hal inilah yang menjadikan ciri khasnya, biasanya onde – onde ini pada bagian dalamnya berisi adonan kacang hijau manis dan pada bagian kulitnya terbuat dari tepung ketan. Namun selama ini onde – onde yang terbuat dari adonan tepung ketan serta berisi kacang hijau adalah hal yang biasa, oleh karena itu, perlu pengolahan lebih lanjut agar onde – onde dapat dimodifikasi lebih banyak lagi macamnya dan semakin digemari di Indonesia.

Onde-onde ubi madu isi kelapa merupakan kreasi baru yang terbuat dari ubi madu, tepung ketan, tepung kanji, gula, garam dan air dan isinya menggunakan kelapa yang sudah diparut ditambahkan gula kemudian disangrai, pembuatan onde-onde tersebut menjadikan onde-onde dengan rasa yang manis dan baunya khas ubi.

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk menciptakan inovasi baru yaitu membuat onde-onde ubi madu isi kelapa yang dapat meningkatkan nilai ekonomi pada ubi dan kelapa juga menciptakan rasa baru pada onde – onde. Dipilihnya onde-onde ubi madu dikarenakan kandungan gizi pada onde-onde yang terbuat dari tepung ketan hanya mengandung serat dan tidak memiliki kandungan betakaroten, oleh karena itu, untuk menunjang kandungan gizi pada onde-onde maka akan ditambahkan ubi madu dalam pembuatannya. Dengan adanya kreasi baru pada onde – onde.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan penjelasan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan Onde – Onde Ubi madu isi kelapa adalah :

1. Bagaimana cara memproduksi onde-onde ubi madu isi kelapa yang baik agar diterima oleh masyarakat?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha onde-onde ubi madu isi kelapa untuk dipasarkan?
3. Bagaimana strategi pemasaran pada onde-onde ubi madu isi kelapa yang baik ?.

## **1.3 Tujuan Program**

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah :

1. Mengetahui cara memproduksi onde – onde ubi madu isi kelapa yang dapat diterima oleh masyarakat.
2. Mengetahui analisis kelayakan usaha produksi onde – onde ubi madu isi kelapa.
3. Mengetahui strategi pemasaran pada onde – onde ubi madu isi kelapa.

## **1.4 Manfaat Program**

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Memberikan modifikasi baru terhadap produk onde-onde.
2. Meningkatkan nilai jual Onde – Onde.
3. Menjadikan sebagai sumber pengetahuan dalam ilmu kewirausahaan dan memberikan informasi tentang cara memproduksi Onde – Onde Ubi Madu Isi Kelapa yang berkualitas dan dapat diterima oleh konsumen.