

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang kaya akan hasil pertaniannya, akan tetapi perekonomian masyarakat di bidang pertanian masih cukup rendah. Hal ini dikarenakan masih banyaknya masyarakat yang belum mengerti dalam memanfaatkan hasil pertanian. Salah satu alasannya adalah lemahnya pengetahuan dalam pengolahan bahan baku dari hasil pertanian. Umumnya masyarakat hanya menjual bahan baku hasil pertanian tanpa mengolahnya, untuk mengatasi masalah tersebut dibutuhkan suatu inovasi baru untuk mengolah bahan baku hasil pertanian menjadi suatu produk yang memiliki nilai ekonomis. Produk ini nantinya akan diproduksi dan dipasarkan sehingga membutuhkan tenaga kerja. Adanya inovasi tersebut, maka dapat menciptakan peluang kerja sehingga mengurangi angka pengangguran. Salah satu bentuk inovasi dalam pengolahan bahan baku hasil pertanian yaitu dengan memanfaatkan ubi ungu sebagai bahan campuran pembuatan produk. Ubi ungu dapat diolah menjadi suatu produk yang mempunyai nilai ekonomis yang tinggi, yaitu dengan mengolahnya menjadi kue nastar.

Ubi ungu merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang tumbuh subur di Indonesia walaupun tanaman ini aslinya berasal dari Amerika Tengah. Ubi ungu merupakan salah satu hasil pertanian yang produktivitasnya melimpah. Secara umum ubi ungu banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku makanan. Ubi ungu memiliki rasa yang manis setelah dimasak dan memiliki warna ungu yang pekat sehingga membuatnya lebih menarik. Warna ungu pada ubi jalar disebabkan oleh adanya pigmen ungu antosianin yang menyebar dari bagian kulit sampai pada daging ubinya (Santoso, 2014).

Ubi ungu mempunyai kandungan antosianin yang tinggi. Antosianin merupakan sumber warna ungu, sangat berguna bagi tubuh sebagai anti kanker, anti oksidan, anti hipertensi, dan lain-lain. Ubi ungu memiliki beberapa kelebihan

dibandingkan dengan ubi warna lainnya, terutama dalam kandungan antosianinnya yang lebih tinggi, juga dengan vitamin A dan E. Ubi ungu memiliki kandungan serat, karbohidrat kompleks, vitamin B6, asam folat dan rendah kalori. Serat alami oligosakarida atau zat anti gizi yang tersimpan dalam ubi ungu adalah komoditas yang bernilai untuk produk pangan olahan seperti susu, hanya saja pada orang-orang tertentu yang sensitif, oligosakarida menyebabkan perut kembung (Handayani, 2006).

Sejauh ini pemanfaatan ubi ungu sudah cukup optimal. Pemanfaatan ubi jalar ungu menjadi tepung merupakan salah satu cara untuk menambah umur simpan ubi ungu. Tepung ubi ungu merupakan hancuran dari ubi ungu yang dihilangkan kadar airnya menjadi sekitar 7%. Selain itu, pengolahan ubi ungu menjadi tepung dapat meningkatkan dan mempermudah pengolahannya menjadi produk pangan baik dalam bentuk substitusi maupun seluruhnya, seperti dalam pembuatan kue kering (*cookies*, nastar dan *kastangel*), kue basah (*cake*, kue lapis dan brownis) dan roti tawar.

Nastar merupakan jenis *cookies* dengan rasa manis dan berukuran kecil-kecil yang dimasak dengan cara dipanggang sehingga memiliki sifat dan struktur tertentu (Agustina dan Astutik, 2015). Menurut Ariyani (2015), nastar merupakan jenis kue yang umumnya terbuat dari tepung terigu, gula halus, margarin dan kuning telur yang diisi dengan selai, memiliki camilan rasa yang gurih serta manis dan umumnya dijadikan sebagai camilan yang banyak digemari oleh masyarakat mulai dari anak-anak sampai orang dewasa. Kue ini biasa disajikan untuk menyambut tamu, keluarga maupun teman yang berkunjung ke rumah diwaktu lebaran. Kue kering ini banyak digemari masyarakat karena rasanya yang manis, warna yang menarik dan teksturnya yang lembut. Selai yang akan digunakan untuk isian adalah cokelat. Cokelat merupakan makanan yang diminati oleh semua kalangan, maka dari itu cokelat dipilih untuk dijadikan sebagai selai pada produk ini.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diungkapkan diatas, dapat diidentifikasi beberapa permasalahan yang berkaitan dengan hal tersebut, antara lain:

1. Bagaimana proses pembuatan nastar ubi ungu selai cokelat di Desa Maron Kecamatan Kademangan Kabupaten Blitar?
2. Bagaimana cara memasarkan nastar ubi ungu selai cokelat?
3. Bagaimana analisis kelayakan usaha nastar ubi ungu selai cokelat di Desa Maron Kecamatan Kademangan Kabupaten Blitar?

1.3. Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah disusun, maka tujuan pelaksanaan tugas akhir antara lain:

1. Dapat melakukan proses pembuatan nastar ubi ungu selai cokelat di Desa Maron Kecamatan Kademangan Kabupaten Blitar
2. Dapat memasarkan nastar ubi ungu selai cokelat
3. Dapat melakukan analisis kelayakan usaha pada produk nastar ubi ungu selai cokelat di Desa Maron Kecamatan Kademangan Kabupaten Blitar

1.4. Manfaat

Berdasarkan tujuan tugas akhir yang telah diuraikan, adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah:

1. Sebagai upaya meningkatkan nilai ekonomis ubi ungu untuk membuka peluang usaha baru
2. Dapat memberikan bekal berwirausaha bagi mahasiswa sehingga dapat menciptakan lapangan pekerjaan sendiri
3. Dapat memperkenalkan produk nastar ubi ungu selai cokelat di masyarakat
4. Dapat dijadikan motivasi untuk berwirausaha bagi masyarakat