

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat Indonesia sebagian besar menggunakan pekarangan rumah atau kebun untuk menanam jenis ubi-ubian, salah satunya adalah ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir). Masyarakat mengolah ubi jalar ungu sebagai ubi rebus untuk makanan camilan, yang dikonsumsi bersama minuman hangat seperti kopi, bandrek, bajigur atau teh, sedangkan daun ubi jalar ungu digunakan untuk lalap-lalapan dan pembuatan urap atau isi sayur lodeh.

Kandungan antosianin pada ubi jalar ungu pekat (61,85 mg/100g) lebih tinggi 17 kali dari pada ubi jalar muda (3,51 mg/100g). Ubi jalar ungu mengandung serat pangan yang bermanfaat untuk pencernaan. Indeks glikemik ubi jalar ungu yang relatif rendah diperlukan untuk menekan kadar gula darah, terutama pada penderita diabetes (Ginting dkk, 2011). Pada tahun 2017 produksi ubi jalar di wilayah Bondowoso mencapai 1075 ton (Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur, 2017). Ubi jalar ungu juga termasuk panganan lokal yang sangat mudah rusak karena kandungan air yang sangat tinggi. Maka diperlukan diversifikasi pengolahan pangan agar menjadi produk yang memiliki nilai tambah.

Kopi merupakan salah satu komoditas pertanian dengan volume produksi terbesar keenam setelah kelapa sawit, karet, kelapa, tebu, dan kakao. Tingginya produksi kopi tersebut menempatkan Indonesia sebagai produsen kopi terbesar ketiga didunia dan masuk ke dalam empat pemasok kopi terbesar di dunia bersama Brazil, Kolumbia, dan Vietnam (Wulandari, 2010). Pada tahun 2017 produksi kopi di wilayah Bondowoso mencapai 8670 ton (Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur, 2017).

Produksi kopi mengalami peningkatan dari tahun 2019 ke tahun 2020 dan diperkirakan akan terus mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Hal ini dapat terlihat dari semakin populernya tren konsumsi kopi dan semakin banyak dibukanya kedai kopi. Upaya pengolahan kopi menjadi produk pangan dapat

dijadikan ide mengingat konsumsi kopi pada umumnya sebagai minuman, misalnya kopi dapat diolah menjadi produk *Stick* sebagai makanan selingan.

Stick merupakan salah satu jenis makanan ringan yang cukup diminati masyarakat. Variasi *stick* sudah banyak dikembangkan mulai dari *stick* keju (*chese stick*), *stick* ikan sampai *stick* dari umbi-umbian. Bahan baku utama pembuatan *stick* adalah tepung terigu, dimana impor tepung terigu di Indonesia terus menerus mengalami peningkatan. Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO) melaporkan bahwa konsumsi terigu Indonesia mencapai 2,79 juta ton pada kuartal pertama tahun 2014, atau meningkat 5,4% dibandingkan kuartal pertama tahun 2013, yaitu hanya sebesar 2,65 juta ton (APTINDO, 2014).

Berdasarkan hal tersebut maka dalam PUM (Proyek Usaha Mandiri) ini akan dilakukan pembuatan *Stick* Ubi Kopi untuk meningkatkan nilai tambah kedua bahan pangan tersebut, selain itu kopi juga sangat berpotensi di Bondowoso.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan *Stick* Ubi Kopi adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses Pembuatan *Stick* Ubi Jalar Ungu Dengan Substitusi Kopi Bubuk?
2. Bagaimana analisa biaya Pembuatan *Stick* Ubi Jalar Ungu Dengan Substitusi Kopi Bubuk?
3. Bagaimana cara memasarkan produk *Stick* Ubi Jalar Ungu Dengan Substitusi Kopi Bubuk yang dapat diterima oleh konsumen?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Untuk mengetahui proses Pembuatan *Stick* Ubi Jalar Ungu Dengan Substitusi Kopi.
2. Untuk mengetahui analisa biaya Pembuatan *Stick* Ubi Jalar Ungu Dengan Substitusi Kopi.
3. Memasarkan produk *Stick* Ubi Jalar Ungu Dengan Substitusi Kopi.

1.1 Manfaat

1. Dapat memberikan informasi berupa inovasi yang dapat dikembangkan dalam proses usaha pembuatan *Stick* Ubi Ungu Dengan Substitusi Kopi Bubuk.
2. Dapat mengetahui analisa biaya dalam pembuatan *Stick* Ubi Ungu Dengan Substitusi Kopi Bubuk.
3. Proposal tugas akhir ini dapat dimanfaatkan oleh mahasiswa lainnya sebagai acuan dalam pembuatan laporan akhir, sehingga mempermudah mahasiswa lainnya dalam penyusunannya dimasa yang akan datang.
4. Bagi pembaca dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai proses pembuatan *Stick* Ubi Ungu Dengan Substitusi Kopi Bubuk.