

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L. poir*), yang dalam bahasa Inggris di kenal sebagai *purple sweet potato*, termasuk komoditas ubi jalar yang banyak ditanam di Indonesia. Kabupaten Bondowoso merupakan salah satu kabupaten di wilayah Provinsi Jawa Timur yang memiliki potensi dalam pengembangan ubi jalar ungu. Jumlah produksi ubi jalar ungu di Kabupaten Bondowoso pada tahun 2016 mencapai 213,84 kuintal/ha (BPS, 2017). Ubi jalar ungu jenis *Ipomoea batatas L. poir* memiliki warna ungu yang pekat pada daging umbinya sehingga banyak menarik perhatian.

Ubi jalar ungu termasuk panganan lokal yang sangat mudah rusak karena kandungan air yang sangat tinggi. Oleh karena itu, perlu adanya pengolahan lebih lanjut menjadi produk setengah jadi yaitu tepung. Hal ini bertujuan agar daya simpan lebih tahan lama dan dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku dan bahan substitusi terigu dalam industri makanan olahan.

Tepung ubi jalar ungu merupakan bentuk produk setengah jadi dari umbi ubi jalar ungu yang melimpah dan perlu adanya diversifikasi pengolahan menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Tanaman ubi jalar ungu tidak mengenal musim, sehingga sampai saat ini harga ubi jalar ungu di Kabupaten Bondowoso masih terjangkau dengan harga Rp 5.000,- per kilogram. Ubi jalar ungu yang diubah menjadi produk setengah jadi yaitu tepung ubi jalar ungu dipasaran dijual dengan harga Rp 27.000,- per kilogram. Pengembangan produk pangan ini menambah pendapatan produsen dan menciptakan industri di pedesaan. Peminat tepung ubi jalar ungu terus meningkat, tercatat pada tahun 2019 saja mencapai 500 kg tepung ubi jalar terjual (UKM Nula Abadi, 2019). Kebanyakan dari mereka untuk mengurangi konsumsi tepung terigu.

Tepung ubi jalar ungu dapat dikembangkan menjadi produk olahan pangan yang prospektif diantaranya adalah opak. Kemudahannya untuk dikonsumsi menjadikan nilai tambah produk ini. Produk opak bisa menggunakan tepung ubi

jalar ungu karena dalam pembuatan opak tidak perlu menggunakan tepung terigu yang berprotein (*gluten*) tinggi. Tepung terigu yang digunakan untuk membuat opak adalah tepung terigu yang kandungan protein 9,5-11% yaitu berprotein sedang. Tepung ubi jalar ungu memiliki kandungan protein yaitu sebesar 2,79 gram, sehingga tepung ubi jalar ungu bisa dijadikan bahan perbandingan dengan tepung terigu dalam pembuatan opak.

Masyarakat luas sudah banyak yang mengurangi ketergantungan terhadap mengkonsumsi tepung terigu. Hal ini dikarenakan mereka yang sadar akan gizi. Penggunaan bahan baku tepung terigu seharusnya tidak secara berlebihan karena terigu memiliki kandungan gluten tinggi yang menyebabkan kerusakan usus halus sehingga terjadi gangguan penyerapan zat gizi secara umum yang masuk ke dalam tubuh (Muchtadi, 2010).

Industri pengolahan makanan dihadapkan dengan meningkatnya kecepatan dan kualitas proses inovasi. Oleh karena itu, saya ingin menjadikan makanan tradisional menjadi makanan yang lebih modern serta lebih mementingkan akan kesehatan tubuhnya. Opak dengan substitusi tepung ubi jalar ungu adalah produk makanan kering yang dibuat dari tepung ubi jalar ungu yang ditambahkan dengan tepung terigu, telur, gula pasir, mentega, santan, garam, dicampur, dan diaduk hingga terbentuk adonan yang kental, kemudian dibentuk dalam cetakan opak hingga menjadi produk yang siap dipasarkan dan dikonsumsi. Adanya penambahan tepung ubi jalar ungu pada pembuatan opak membuat produk olahan ini memiliki banyak kelebihan, salah satunya adalah warna yang terdapat pada tepung ubi jalar ungu karena adanya kandungan pigmen antosianin yang sangat diperlukan oleh tubuh kita.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Berdasarkan uraian pada latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan opak dengan substitusi tepung ubi jalar ungu sebagai berikut :

- a. Bagaimana proses pembuatan opak dengan substitusi tepung ubi jalar ungu?
- b. Bagaimana cara memasarkan produk opak dengan substitusi tepung ubi jalar ungu yang dapat diterima oleh konsumen?
- c. Bagaimana menghitung analisa usaha pada proses produksi opak dengan substitusi tepung ubi jalar ungu?

## **1.3 Tujuan Proyek Usaha Mandiri**

Dari latar belakang dan perumusan masalah diatas maka tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

- a. Mampu memproduksi opak dengan substitusi tepung ubi jalar ungu.
- b. Memasarkan produk opak dengan substitusi tepung ubi jalar ungu diberbagai media sosial maupun secara langsung.
- c. Mampu menghitung analisa usaha pada proses produksi opak dengan substitusi tepung ubi jalar ungu.

## **1.4 Manfaat Proyek Usaha Mandiri**

Diharapkan hasil penelitian ini bisa bermanfaat bagi penulis, pembaca, dan orang lain yang bergerak dalam bidang kuliner yang lebih mementingkan akan kesehatannya untuk meningkatkan nilai tambah dalam mengolah ubi jalar ungu yang berlimpah di Kabupaten Bondowoso, serta menambah wawasan penulis dalam memproduksi opak sebagai bahan pembelajaran dari pengalaman selama penelitian sehingga mendapatkan produk yang dapat diterima oleh masyarakat luas.