

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Ditinjau dari potensi sumber daya wilayah, Indonesia memiliki potensi ketersediaan pangan sebagai sumber karbohidrat yang cukup besar. Salah satu sumber karbohidrat adalah jenis umbi-umbian seperti ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). Berdasarkan pengamatan di lapangan, awalnya ubi jalar yang banyak ditemui adalah ubi jalar warna daging putih, kuning dan oranye. Akan tetapi, sejak diperkenalkannya dua varietas ubi jalar ungu dari Jepang dengan warna daging umbinya sangat gelap yaitu Ayamurasaki dan Yamagawamurasaki dan telah diusahakan secara komersial, pemanfaatan ubi jalar ungu semakin memiliki prospek yang baik. Selain itu Balitkabi juga memiliki tiga klon ubi jalar ungu yaitu MSU 01022-12, MSU 01008-16 dan MSU 01016-19 (Yusuf dkk., 2003).

Warna ungu pada ubi jalar disebabkan oleh adanya zat warna alami yang disebut antosianin. Antosianin adalah kelompok pigmen yang menyebabkan warna kemerahmerahan, letaknya di dalam cairan sel yang bersifat larut dalam air (Nollet, 1996). Komponen antosianin ubi jalar ungu adalah turunan mono atau diasetil 3-(2-glukosil)glukosil-5-glukosil peonidin dan sianidin (Suda dkk., 2003). Senyawa antosianin berfungsi sebagai antioksidan dan penangkap radikal bebas, sehingga berperan untuk mencegah terjadi penuaan, kanker, dan penyakit degeneratif. Selain itu, antosianin juga memiliki kemampuan sebagai antimutagenik dan antikarsinogenik, mencegah gangguan fungsi hati, antihipertensi, dan menurunkan kadar gula darah (Jusuf dkk., 2008).

Tape merupakan salah satu alternatif yang baik, disamping dapat disebarluaskan dan diterima dengan mudah, diharapkan masyarakat tidak bergantung pada singkong sebagai bahan baku pembuatan tape. Tape dibuat dengan cara fermentasi dengan memanfaatkan ragi, yang bisa diproduksi secara tradisional baik dalam skala industri kecil menengah rumah tangga menggunakan starter berupa ragi. (Owens, 2014).

Kerupuk atau krupuk adalah makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung tapioka dicampur bahan perasa seperti udang dan ikan. Sebutan kerupuk di beberapa Negara antara lain krupuk/kerupuk/kropoek di Indonesia, keropok di Malaysia, Kropek di Filipina, bánh phồng tôm di Vietnam merupakan makanan ringan (snack) di beberapa negara Asia (Anonymous, 2010).

Kerupuk adalah suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi. Pengertian lain menyebutkan bahwa kerupuk merupakan jenis makanan kecil yang mengalami pengembangan volume membentuk produk yang porus dan mempunyai densitas rendah selama proses penggorengan. Demikian juga produk ekstrusi akan mengalami pengembangan pada saat pengolahannya. Pengembangan kerupuk merupakan proses ekspansi tiba-tiba dari uap air dalam struktur adonan sehingga diperoleh produk yang volumenya mengembang dan porus. Pada dasarnya kerupuk mentah diproduksi dengan gelatinisasi pati adonan pada tahap pengukusan, selanjutnya adonan dicetak dan dikeringkan. Pada proses penggorengan akan terjadi penguapan air yang terikat dalam gel pati akibat peningkatan suhu dan dihasilkan tekanan uap yang mendesak gel pati sehingga terjadi pengembangan dan sekaligus terbentuk rongga-rongga udara pada kerupuk yang telah digoreng. Namun produk kerupuk tape ubi jalar ungu masih belum pernah ada atau jarang ditemui di bondowoso. Kerupuk ini merupakan produk inovasi yang menggunakan tape ubi jalar ungu sebagai bahan campuran dimana tape merupakan produk khas bondowoso dan sangat di gemari oleh masyarakat oleh karena itu tugas akhir ini mengangkat topik kerupuk tape ubi jalar ungu diharapkan tape ubi jalar ungu dapat digunakan sebagai pembuatan kerupuk.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan kerupuk tape ubi jalar ungu adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pembuatan kerupuk tape ubi jalar ungu yang dapat diterima oleh masyarakat?
2. Bagaimana menghitung analisa ekonomi analisa usaha proses produksi kerupuk tape ubi jalar ungu?
3. Bagaimana cara memasarkan produk kerupuk tape ubi jalar ungu yang dapat diterima oleh konsumen?

1.3 Tujuan

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

1. Mampu memproduksi kerupuk tape ubi jalar ungu dengan kualitas yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Menghitung analisa biaya produksi kerupuk tape ubi jalar ungu
3. Memasarkan produk kerupuk tape ubi jalar ungu.

1.4 Manfaat

1. Dapat memberikan informasi berupa inovasi yang dapat dikembangkan dalam proses usaha pembuatan Kerupuk Tape Ubi Jalar Ungu.
2. Dapat mengetahui analisa biaya dalam pembuatan Kerupuk Tape Ubi Jalar Ungu.
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 Kerupuk Tape Ubi Jalar Ungu.