

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ubi jalar ungu merupakan salah satu jenis ubi jalar yang memiliki warna ungu pekat pada bagian umbi dan kulitnya. Suhu pertumbuhannya berkisar antara 10°C - 40°C dan suhu optimumnya adalah 21°C - 27°C (Jedeng, 2011 *dalam* Yaningsih dkk., 2013). Tanaman ini dapat tumbuh baik mulai dari 40° lintang utara sampai 32° lintang selatan. Tanaman ubi jalar ini di Indonesia dapat ditanam mulai dari pantai sampai pegunungan dengan ketinggian 1700 meter diatas permukaan laut, suhu rata – rata 27°C dan lama penyimpanan 11-12 jam/hari (Yaningsih dkk., 2013).

Kandungan ubi jalar ungu diantaranya karbohidrat, mineral, Vitamin B1, vitamin B6, niasin, vitamin C, fosfor, kalsium, kalium, natrium, dan magnesium (Bradbury dan Halloway, 1998 *dalam* Ginting dkk., 2011). Pada ubi jalar kandungan antosianin dan senyawa fenol cukup tinggi sehingga berfungsi sebagai antioksidan (Furuta et al, 1998 *dalam* Gintig dkk., 2011). Antosianin adalah kelompok pigmen yang menyebabkan warna kemerah – merahan, letaknya didalam sel yang bersifat larut air (Nollet, 1996 *dalam* Husna dkk., 2013). Kelebihan lain dari ubi ungu adalah memiliki antosianin sebesar ±519 mg/100g berat basah (Kumalaningsih, 2006 *dalam* Rachmawanti dan Handajani, 2011). Antosianin berfungsi sebagai antioksidan dan menangkap radikal bebas sehingga dapat mencegah terjadinya penuaan, kanker, dan penyakit degenerative. Selain itu antosianin berperan sebagai antimutagenik dan antiparasitogeni, mencegah gangguan fungsi hati, antihipertensi dan menurunkan kadar gula darah (Jusuf dkk., 2008 *dalam* Husna dkk., 2013) Salah satu produk olahan berbahan baku ubi jalar ungu adalah tape.

Tape diperoleh dari proses fermentasi yaitu terjadi proses oksidasi senyawa organik didalam beras ketan dan ketela dengan ragi tape (*saccharomyces cerevisiae*). Kandungan utama senyawa organik tersebut adalah karbohidrat (pati atau

polisakarida) (suwaniti, 2015 *dalam* Dirayati dkk., 2017). Tape juga dapat terbuat dari ubi jalar, karena kandungan karbohidrat ubi jalar relatif tinggi. Pada pembuatan tape diperlukan ragi yang berfungsi untuk melakukan fermentasi. Ragi tape adalah starter kering dibuat dari campuran tepung beras, rempah – rempah dan air atau jus tebu / ekstrak (Dirayati dkk., 2017). Ragi yaitu starter untuk melakukan fermentasi dalam pembuatan produk tertentu. Proses fermentasi ini akan menghasilkan etanol dan CO₂ (Dirayati dkk., 2017). Kandungan di dalam tape adalah karbohidrat, protein, air, kalsium dan fosfor. Tape dapat diolah menjadi campuran bahan pangan seperti produk es krim yang banyak disukai oleh semua kalangan usia.

Es krim adalah produk pangan beku yang dibuat melalui kombinasi proses pembekuan dan agitasi pada bahan – bahan yang terdiri dari susu dan produk susu, pemanis, penstabil, pengemulsi, serta penambahan citarasa (Ermawanti dkk., 2016). Hidangan ini banyak digemari berbagai kalangan terutama anak – anak, karena terbuat dari susu yang kaya akan protein dan energi.

Es krim memiliki beberapa jenis yaitu es krim, es krim *modern*, *soft ice cream*, *gelato*, *sorbet*, *sherbet*, *frozen yoghurt* (Chan, 2008). Es krim mengandung lemak, protein, vitamin yang baik untuk tubuh dan masa pertumbuhan khususnya untuk anak – anak. Es krim dikelompokkan dalam 3 kategori yaitu standart, premium, dan super premium. Perbedaan ketiga kategori tersebut adalah lemak dan komponen *solid non* lemak atau susu skim. Es krim super premium memiliki kadar lemak paling tinggi yaitu sekitar 17% dan memiliki solid non lemak paling rendah 9,25%, es krim premium memiliki kadar lemak 15% dan 10% solid non lemak, es krim standart memiliki kadar lemak 10% dan kadar solid non lemak 11% (Didinkaem, 2006 *dalam* Hartatie, 2011).

Pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah dengan inovasi salah satu produk es krim yaitu dengan rasa tape ubi ungu yang dibuat dengan formulasi yang terbaik. Es krim tape ungu merupakan perpaduan yang tepat antara es krim dan tape ubi ungu yang kaya manfaat bagi tubuh, memiliki rasa yang unik, warna yang menarik dan tekstur yang lembut. Kandungan es krim tape ungu diantaranya yaitu

lemak, protein, karbohidrat, antosianin, vitamin dan mineral. Es krim tape ungu merupakan sumber protein dan lemak yang baik untuk tulang dan pertumbuhan, antioksidan yang baik untuk melindungi tubuh. Prospek produksi es krim tape ungu sangat bagus untuk mengenalkan rasa tape ubi ungu yang manis kepada konsumen es krim, selain itu iklim di Indonesia yang cukup panas membuat produk es krim sangat cocok dan cukup digemari oleh beberapa kalangan usia. Dengan menggabungkan cita rasa lokal dan jenis produk yang sangat digemari maka menarik untuk membuat es krim tape ungu.

1.2 Rumusan masalah

Beberapa masalah yang timbul dan dapat menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Apakah telah dijumpai es krim rasa tape ubi ungu ?
2. Bagaimana cara produk es krim bertahan lama dalam suhu ruang ?
3. Bagaimana analisis usaha produksi dan pemasaran pada es krim tape ungu menguntungkan ?

1.3 Alternatif pemecahan masalah

Masalah yang telah dirumuskan dapat dipecahkan dengan alternatif pemecahan masalah sebagai berikut:

1. Melakukan inovasi baru pada karakteristik yang berbeda dengan menambahkan tape ubi jalar ungu dan mengetahui komposisi yang baik agar menghasilkan produk es krim yang berkualitas.
2. Memasarkan dengan cara menjual langsung dan menjual online, memiliki *freezer* dan memasarkan via *online* pada saat pengiriman barang kepada kosumen menggunakan *box styrofoam* agar es krim tetap terjaga karakteristik dan kualitas nya..
3. Melakukan perhitungan secara teliti analisa usaha serta kelayakan produksi dan pemasaran es krim tape ungu.

1.4 Tujuan

Tujuan dari kegiatan usaha Proyek Usaha Mandiri ini diataranya adalah sebagai berikut:

1. Memproduksi es krim tape ungu yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Menentukan strategi pemasaran es krim tape ungu dengan menggunakan *box sterofoam* yang dapat menghambat pelelehan pada saat distribusi..
3. Mendapatkan analisa usaha produksi es krim tape ungu yang layak untuk dilanjutkan sebagai usaha.

1.5 Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari adanya Proyek Usaha Mandiri ini adalah sebagai berikut:

1. Produk es krim tape ungu ini diharapkan mengisi pasaran produk es krim yang telah beredar dipasaran.
2. Es krim tape ungu dapat bertahan pada suhu ruang menggunakan *box sterofoam*.
3. Usaha produksi dan pemasaran es krim tape ungu layak untuk dilanjutkan sehingga dapat meningkatkan ekonomi dan menjadi peluang usaha yang menguntungkan.

1.6 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari adanya kegiatan Proyek Usaha Mandiri ini adalah sebagai berikut:

1. Menambah pengetahuan manfaat ubi ungu yang kaya antioksidan yang bermanfaat bagi tubuh dan antikanker.
2. Mengetahui rasa es krim tape ungu.
3. Mengetahui peluang usaha produksi dan pemasaran es krim tape ungu.