

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berdasarkan data produksi ubi jalar tahun 2014-2018 Badan Pusat Statistik (BPS) di Jawa Timur adalah 2014 sebesar 312,421, 2015 sebesar 350,516, 2016 sebesar 288,039, 2017 sebesar 321,399 dan 2018 sebesar 257,414. Ubi jalar ungu di Kabupaten Probolinggo hanya dibidang pemasarannya saja, biasanya ada pada pasar kecil/desa maupun pasar besar/kota. Data Badan Pusat Statistik di Kabupaten Probolinggo dapat diketahui bahwa total produksi sebesar 0 ton, produktivitas sebesar 0 kw/ha dengan luas panen sebesar 0 ha (BPS, 2017).

Kandungan pati yang ada pada ubi jalar ungu terdiri dari 30-40% amilosa dan 60-70% amilopektin. Ubi jalar ungu memiliki kadar serat pangan yang tinggi senilai 4,72% per 100 gram. Ubi jalar ungu juga mengandung sumber antioksidan yang berasal dari antosianin, vitamin C, vitamin E dan betakaroten. Kandungan antosianin pada ubi jalar ungu yaitu 110-210 mg/100g (Nintami, 2012). Kandungan betakarotennya 1.208 mg dan vitamin C sebesar 10,5 mg. Ubi jalar akan menghasilkan pertumbuhan yang sangat baik apabila suhu iklimnya sesuai. Suhu pertumbuhan ubi jalar berkisar antara 10°C - 40°C dan untuk suhu optimumnya adalah 21°C - 27°C (Yaningsih, 2013).

Kerupuk adalah salah satu makanan kecil yang ketika digoreng akan mengalami pengembangan pada volume dan membentuk porus juga memiliki densitas tingkat rendah selama proses penggorengan. Kerupuk biasanya tidak dijadikan sebagai makanan utama tetapi sebagai makanan ringan atau sebagai pelengkap hidangan yang dikonsumsi dalam jumlah yang kecil dan digemari para penikmatnya (Siaw dalam Rosiani, 2015). Kerupuk adalah suatu jenis makanan ringan terbuat dari bahan baku utama seperti tepung terigu dan tepung tapioka yang banyak digemari oleh masyarakat. Banyaknya jenis kerupuk yang ada dipasaran, membuat saya tertarik untuk membuat sebuah inovasi dari pengolahan kerupuk. Karena, Kerupuk pada umumnya hanya kerupuk biasa yang terbuat dari (tepung terigu, tepung tapioka dan bawang putih), kemudian terdapat kerupuk

dengan penambahan berbagai jenis ikan. Untuk itu terbentuklah sebuah inovasi kerupuk dengan penambahan tape ubi jalar ungu karena tape ubi jalar ungu memiliki warna yang menarik dan cita rasa yang enak sehingga dapat menghasilkan produk yang menggunakan pewarna alami.

Kerupuk tape ubi jalar ungu merupakan salah satu produk inovasi pengolahan kerupuk dengan penambahan tape ubi jalar ungu yang biasanya kerupuk ini dapat dijadikan sebagai makanan selingan ataupun variasi dalam lauk pauk. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan kerupuk ini memiliki warna yang bagus sehingga dalam proses pengolahannya tidak menggunakan bahan pewarna tambahan. Jadi, kerupuk ini baik untuk dikonsumsi oleh masyarakat mulai dari anak-anak, remaja, dewasa hingga lansia.

Dengan adanya proyek usaha mandiri (PUM) ini diperoleh sebuah inovasi baru dalam pembuatan kerupuk yaitu pembuatan kerupuk dengan penambahan tape ubi jalar ungu. Inovasi ini berlatar belakang dari banyaknya produk kerupuk yang ada dipasaran pada saat ini, dimana produk kerupuk ini banyak digemari oleh masyarakat sehingga untuk meningkatkan nilai tambah dari ubi jalar ungu maka dilakukan inovasi berupa pengolahan kerupuk tape ubi jalar ungu. Adapun analisa SWOT dari produk ini, meliputi : Strength (Kekuatan) adalah Bahan baku yang mudah untuk didapatkan, ubi jalar ungu mengandung karbohidrat dan Antosianin, memiliki umur simpan jangka panjang, masyarakat Indonesia yang menyukai kerupuk memiliki kebiasaan untuk menjadikan kerupuk sebagai cemilan dan lauk pauk, harga bahan dan produk terjangkau. Weakness (Kelemahan) adalah penggunaan alat yang sederhana dapat menghambat hasil produksi seperti bentuk dan ketebalan tidak sama dengan lainnya pada saat pemotongan. Opportunity (peluang) adalah permintaan produk dari konsumen yang banyak, harga jual produk yang konstan, membuka lapangan pekerjaan. Threats (Ancaman) adalah kondisi cuaca dapat mempengaruhi proses produksi, adanya pesaing yang memiliki pemasaran yang lebih baik dan produk yang sama.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam proyek usaha mandiri (PUM) Kerupuk Tape Ubi Jalar Ungu adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana cara mengatasi pencoklatan ubi jalar ungu pada saat pengupasan dan pemotongan ?
2. Bagaimana Langkah-langkah untuk mengembangkan Usaha pembuatan kerupuk dengan penambahan tape ubi ungu supaya banyak dikenal oleh masyarakat dan menjadi usaha yang menguntungkan ?
3. Bagaimana cara mengetahui analisa biaya produksi dan pemasaran produk kerupuk tape ubi jalar ungu ?
4. Bagaimana cara untuk mendapatkan produk yang baik dan banyak disukai oleh konsumen ?

1.3 Alternatif pemecahan masalah

Alternatif pemecahan masalah untuk mengatasi beberapa masalah atau kendala yang telah dirumuskan diatas di antaranya sebagai berikut :

1. Pada saat dilakukan pengupasan dan proses pemotongan, ubi jalar ungu direndam dengan menggunakan air untuk mencegah terjadinya pencoklatan.
2. Dilakukan usaha produksi dan pemasaran kerupuk dengan penambahan tape ubi jalar ungu yang dipasarkan dengan cara dijual secara tidak langsung (online) atau secara langsung dan dititipkan diberbagai toko.
3. Melakukan perhitungan analisa biaya produksi Kerupuk Tape Ubi Jalar Ungu.
4. Melakukan pengolahan sesuai dengan formulasi Kerupuk Tape Ubi Jalar Ungu.

1.4 Tujuan Program

Tujuan dari proyek usaha mandiri (PUM) ini di antaranya adalah :

1. Melakukan analisa usaha dan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk kerupuk tape ubi jalar ungu.

2. Meningkatkan nilai tambah dari ubi jalar ungu.
3. Menerapkan formulasi dan cara memproduksi kerupuk tape ubi jalar ungu dengan benar sehingga menghasilkan produk yang baik dan aman untuk dikonsumsi.

1.5 Luaran yang diharapkan

Luaran yang diharapkan dari adanya kegiatan proyek usaha mandiri (PUM) ini adalah :

Pengolahan tape ubi jalar ungu sebagai penambahan pembuatan kerupuk ini diharapkan dapat memenuhi kebutuhan gizi, karena ubi jalar ungu merupakan sumber karbohidrat yang cukup tinggi yang dibutuhkan oleh tubuh. Dengan adanya inovasi pengolahan kerupuk menggunakan penambahan tape ubi jalar ungu ini diharapkan mampu menjadi produk yang menyehatkan, menguntungkan, aman dikonsumsi serta banyak digemari oleh masyarakat.

1.6 Kegunaan program

Manfaat yang dapat diambil dari adanya proyek usaha mandiri (PUM) ini adalah :

1. Menciptakan peluang usaha baru.
2. Menghasilkan kerupuk dengan inovasi baru yang menguntungkan.
3. Meningkatkan daya guna tape ubi jalar ungu sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kerupuk.
4. Menambah pengetahuan mengenai produksi dan pemasaran Kerupuk Tape Ubi Jalar Ungu.