

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Donat adalah makanan yang sudah tidak asing lagi ditelinga kita. Berbentuk bulat dan mempunyai lubang di tengah sekilas berbentuk cincin merupakan ciri khas dari makanan ini. Donat umumnya berbahan dasar tepung terigu saja, namun ada juga yang memberikan variasi lain dengan menambahkan kentang pada adonannya (Sugiharto dkk., 2018). Saat ini donat sangat digemari oleh masyarakat baik anak-anak maupun orang dewasa. Bahkan donat juga digunakan oleh masyarakat sebagai pengganti kue tart. Variasi donat di pasaran khususnya di daerah Jember umumnya yaitu donat original dan donat kentang sehingga dapat diketahui bahwa varian rasa masih terbatas. Hal tersebut memunculkan sebuah ide inovatif untuk menciptakan varian rasa baru pada donat. Inovasi donat dengan penambahan ubi ungu.

Ubi ungu merupakan salah satu umbi-umbian yang memiliki manfaat dan kandungan yang baik untuk tubuh. Ubi ungu memiliki warna ungu pekat pada bagian kulit dan umbinya. Warna ungu tersebut berasal dari pigmen alami yang terkandung didalamnya. Pigmen tersebut yaitu antosianin, yang baik untuk kesehatan sebagai antioksidan dan antikanker. Menurut Husna dkk (2013). Bahan pangan yang kini mulai banyak diminati konsumen bukan saja yang mempunyai penampakan dan citarasa yang menarik, tetapi juga harus memiliki fungsi fisiologis tertentu bagi tubuh. Keberadaan senyawa antosianin pada ubi jalar ungu menjadikan jenis bahan pangan ini sangat menarik untuk diolah menjadi makanan yang mempunyai nilai fungsional (Husna dkk., 2013). Kandungan antosianin pada ubi jalar ungu cukup tinggi, mencapai 519mg/100g berat basah, sehingga berpotensi besar sebagai sumber antioksidan untuk kesehatan (Santosa dkk., 2015).

Donat ubi ungu merupakan inovasi produk yang memanfaatkan ubi ungu dengan tujuan meningkatkan nilai ekonomis ubi ungu. Donat ubi ungu dibuat

dengan bahan dasar tepung terigu dan ubi ungu yang telah dikukus. Pemilihan bahan baku ubi ungu bertujuan untuk memberikan warna alami pada donat dan menambah nilai gizi pada donat.

Pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini, bertujuan untuk menciptakan inovasi baru yaitu donat ubi ungu yang memiliki manfaat bagi kesehatan serta bernilai gizi tinggi. Inovasi ini juga dapat meningkatkan nilai ekonomis ubi ungu serta menambah keberagaman produk olahan ubi ungu.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan donat ubi ungu?
2. Bagaimana analisis usaha donat ubi ungu?
3. Bagaimana strategi pemasaran produk donat ubi ungu?

1.3 Tujuan Program

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

1. Mengetahui proses produksi donat ubi ungu.
2. Mampu menganalisis usaha produk donat ubi ungu dan kelayakan usaha produk donat ubi ungu.
3. Mengetahui strategi pemasaran produk donat ubi ungu.

1.4 Manfaat Program

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

1. Menumbuhkan dan meningkatkan jiwa wirausaha yang kreatif dan inovatif.
2. Membuka peluang usaha dalam produk donat ubi ungu.