

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) merupakan salah satu komoditas umbi-umbian yang banyak ditemui di Indonesia dan umumnya dimanfaatkan sebagai sumber alternatif karbohidrat keempat dari bahan pangan pokok setelah padi, jagung dan singkong (Lamusu, 2018). Ubi jalar juga memiliki peran dalam diversifikasi pangan karena memiliki banyak keunggulan dan mudah diaplikasikan pada berbagai jenis olahan. Ubi jalar memiliki berbagai macam jenis, diantaranya ubi ungu, ubi kuning, ubi putih dan ubi jingga.

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L. Pior*) adalah jenis ubi jalar yang memiliki warna cukup pekat pada bagian daging ubinya yang disebabkan oleh adanya kandungan pigmen ungu antosianin yang menyebar keseluruh bagian ubi (Holifia, 2022). Kandungan antosianin yang merupakan kelompok pigmen dapat larut dalam air pada ubi jalar ungu, selain berperan sebagai pemberi warna pada kulit dan buah juga memiliki peran sebagai antioksidan alami yang memiliki aktivitas lebih kuat daripada jenis ubi jalar lainnya serta kandungan serat pangannya yang lebih tinggi (Limanto, dkk, 2019). Kandungan-kandungan bernilai positif pada ubi jalar ungu dapat dijadikan sebagai pilihan tepat sebagai sumber antioksidan dan serat untuk menjaga kesehatan manusia karena dapat menyerap polusi udara, racun, oksidasi dan menghambat pengumpulan sel-sel darah dalam tubuh.

Beragamnya manfaat ubi jalar ungu untuk kesehatan merupakan salah satu munculnya potensi pangan olahan berbahan ubi jalar ungu yang dikembangkan menjadi bervariasi selain hanya dikonsumsi secara langsung seperti direbus atau digoreng. Inovasi olahan yang dihasilkan dapat meningkatkan nilai ekonomis serta menciptakan cara baru menikmati ubi jalar ungu.

*Goguma Ppang* (고구마 빵) adalah roti ubi ungu khas Korea yang populer dengan nama roti ubi manis Korea atau roti ubi manis Haenam. Roti ubi ungu ini merupakan inovasi pemanfaatan produk lokal ubi jalar komoditi Haenam berupa roti dengan isian ubi lumat yang diciptakan oleh Lee Hyun Mi, seorang pemilik

toko roti di daerah Haenam. Karakteristik roti ubi Korea yang asli memiliki bentuk yang dibuat mirip dengan ubi jalar, di mana memiliki tekstur kulit roti lembut dan kenyal dengan taburan tepung ubi ungu yang mirip seperti kue mochi dengan isian ubi kukus yang sudah dilumatkan (Lee, 2019).

Kepopuleran roti ubi manis Korea di Indonesia pada masa awal pandemi membuat para kanal akun konten memasak membuat resep roti ubi Korea yang telah dimodifikasi untuk disesuaikan dengan bahan baku yang ada di Indonesia. Ada banyak *website* resep makanan yang juga membagikan resep roti ubi manis Korea. Resep-resep yang telah diciptakan umumnya menggunakan ubi cilembu atau ubi jalar jingga karena memiliki kemiripan paling tinggi dengan ubi jalar komoditi Haenam.

Roti Korea Ubi Jalar Ungu adalah kreasi baru dari roti ubi manis khas Korea dengan bahan baku lokal ubi jalar ungu serta menggunakan acuan resep pembuatan roti goreng, yaitu donat dan cakwe. Bahan baku pembuatan donat yaitu tepung terigu protein sedang, *baking powder*, susu, ragi, mentega, telur dan gula, sedangkan bahan baku cakwe adalah tepung terigu protein tinggi, *baking powder*, *baking soda*, ragi, air, garam dan minyak goreng. Modifikasi resep yang didapatkan mengacu pada resep donat dan cakwe serta satu resep roti ubi goreng yaitu terbagi menjadi dua, formulasi adonan roti dengan bahan tepung terigu protein sedang, *baking powder*, ragi, susu cair, gula dan minyak goreng, sedangkan formulasi bahan isian berupa pasta ubi ungu yaitu ubi jalar ungu, susu cair dan gula (Devina, 2020).

Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk menginovasi roti ubi manis Korea dengan menggunakan bahan baku lokal ubi jalar ungu yang dapat meningkatkan nilai ekonomi pada ubi serta memberikan kreasi baru menikmati ubi jalar ungu yang unik dan menarik.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan paparan latar belakang diatas maka rumusan masalah dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan “Roti Korea Ubi Jalar Ungu” adalah:

1. Bagaimana cara memproduksi “Roti Korea Ubi Jalar Ungu” yang baik agar diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha “Roti Korea Ubi Jalar Ungu” untuk dipasarkan?
3. Bagaimana strategi pemasaran “Roti Korea Ubi Jalar Ungu” yang baik?

## **1.3 Tujuan Program**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas maka tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah:

1. Mengetahui cara produksi “Roti Korea Ubi Jalar Ungu” yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui analisa kelayakan usaha “Roti Korea Ubi Jalar Ungu”.
3. Mengetahui strategi pemasaran “Roti Korea Ubi Jalar Ungu”.

## **1.4 Manfaat Program**

Manfaat dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Memberikan modifikasi baru terhadap roti ubi manis khas Korea.
2. Meningkatkan nilai jual ubi jalar ungu dalam diversifikasi pangan.
3. Menjadikan pelaksanaan kegiatan ini sebagai sumber pengetahuan ilmu berwirausaha untuk pemula dan memberikan informasi mengenai cara memproduksi “Roti Korea Ubi Jalar Ungu” yang dapat diterima konsumen.