

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Ubi jalar (*Ipomoea batatas l*) merupakan sumber karbohidrat setelah jagung, ubi kayu, dan beras (pratiwi, 2020). Dalam setiap 100 gram ubi jalar segar terdapat kandungan lain seperti potasium 562 g, kalsium 107 mg, protein 2,8 g, vitamin A 5.565 SI, dan vitamin C 32 mg (Dwi Julianto dkk., 2020). Menurut data BPS, jumlah produksi ubi di Kabupaten Nganjuk pada tahun 2017 adalah 3920.0 Ton untuk luas lahan panen 136.3 Ha.

Salah satu jenis ubi yang dapat ditemui yaitu ubi ungu. Ubi ungu memiliki potensi tinggi untuk dikembangkan menjadi berbagai olahan makanan. Sebagai olahan makanan tradisional, ubi ungu hanya diolah menjadi keripik, kolak, ubi rebus, dan timus yang memiliki tampilan kurang menarik. Namun saat ini ubi ungu sudah banyak digunakan sebagai bahan dasar pembuatan makanan baik makanan modern maupun tradisional. Adapun makanan tradisional yang berasal dari ubi ungu yaitu klepon, bakpao, kue bugis, putu ayu dan timus.

Keunggulan ubi ungu dibanding ubi lainnya yang memiliki kandungan yaitu antosianin 150,7 mg per 100 gram ubi, lebih tinggi dibanding kandungan antosianin dari ubi putih dan kuning. Antosianin berfungsi sebagai antioksidan yang berperan dalam mencegah penyakit kanker, penuaan, dll (Balitbangtan, 2016). Ubi ungu memiliki keunggulan zat warna yang lebih menarik dibandingkan ubi lainnya sehingga memiliki daya tarik tersendiri (Mustika & Suryani, 2020). Mikronutien pada ubi ungu yang berperan bagi tubuh antara lain vitamin A, vitamin C, vitamin B-6, vitamin B-12, vitamin E, dan vitamin K (Ulva dkk., 2022).

Kandungan gizi pada ubi ungu tersebut tidak diimbangi minat masyarakat untuk mengonsumsi makanan berbahan dasar ubi. Masyarakat memiliki pandangan bahwa makanan berbahan dasar dari ubi identik dengan makanan masyarakat menengah kebawah atau kurang populer dikalangan masyarakat menengah ke atas.

Maka dari itu, perlu adanya upaya peningkatan minat masyarakat mengonsumsi makanan tradisional khususnya berbahan dasar ubi ungu agar keberadaan makanan tradisional tidak semakin punah. Salah satu upaya yang dilakukan yaitu diversifikasi produk dengan menginovasi ubi ungu menjadi timus dengan varian coklat.

Timus ubi ungu isi coklat merupakan inovasi makanan yang berasal dari makanan tradisional yaitu timus. Produk timus dibuat dengan bahan utama ubi ungu dengan penambahan isian ditengahnya berupa coklat. Kemasan yang digunakan pada inovasi timus yaitu kertas roti dan plastik OPP. Untuk mengetahui identitas pada produk, maka ditempel logo pada kemasan. Hal ini untuk membedakan produk timus yang ada di pasaran dengan produk sejenis.

Timus ubi ungu isi coklat merupakan suatu inovasi makanan yang berasal dari timus ubi ungu dengan penambahan isian berupa coklat. Produk Timus Ubi Ungu isi coklat diharapkan mampu bersaing dengan produk baru. Dengan adanya inovasi dari segi rasa maupun tampilan, diharapkan dapat berkembang lagi keberadaan makanan tradisional yang hampir punah bahkan mempunyai kemampuan mengelola pangsa pasar.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka didapat rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi Timus Ubi Ungu Isi Coklat di Desa Sukorejo Kecamatan Rejoso Kabupaten Nganjuk?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha Timus Ubi Ungu Isi Coklat di Desa Sukorejo Kecamatan Rejoso Kabupaten Nganjuk?
3. Bagaimana pemasaran usaha Timus Ubi Ungu Isi Coklat di Desa Sukorejo Kecamatan Rejoso Kabupaten Nganjuk?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah, maka tujuan tugas akhir ini adalah :

1. Dapat melaksanakan proses produksi Timus Ubi Ungu Isi Coklat di Desa Sukorejo Kecamatan Rejoso Kabupaten Nganjuk.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha Timus Ubi Ungu Isi Coklat di Desa Sukorejo Kecamatan Rejoso Kabupaten Nganjuk.
3. Dapat memasarkan produk Timus Ubi Ungu Isi Coklat di Desa Sukorejo Kecamatan Rejoso Kabupaten Nganjuk.

### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan dari tugas akhir dapat diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Untuk Perguruan Tinggi  
Menjadikan bukti otentik karya ilmiah mahasiswa yang telah melaksanakan tugas akhir.
2. Untuk Lingkungan Akademik  
Memotivasi masyarakat atau mahasiswa agar memiliki jiwa wirausahawan, terutama dibidang olahan pangan.
3. Untuk Wirausaha
  - a. Meningkatkan daya jual dan inovasi olahan makanan tradisional timus agar tetap dilestarikan dan meraih peluang usaha di bidang produksi.
  - b. Meningkatkan nilai ekonomis hasil pertanian ubi ungu sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat setempat.