

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) merupakan tumbuhan merambat yang hidup didaerah tropis, salah satunya banyak ditemukan di Indonesia dan dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bahan pangan serta sumber zat pewarna alami (Apriliyanti, 2010). Ubi jalar ungu memiliki warna ungu yang cukup pekat disebabkan oleh adanya pigmen ungu antosianin (Santoso, 2014). Ubi jalar ungu banyak mengandung karbohidrat dan tinggi energi yang mampu mengembalikan tenaga dengan cepat dibandingkan dengan ubi kayu, padi, dan jagung (Logo, 2011).

Kandungan gizi ubi jalar ungu cukup besar yaitu berupa zat besi, fosfor, kalsium, dan serat yang larut untuk menyerap kelebihan lemak/kolesterol dalam darah serta vitamin A, B1, B6 dan vitamin C. Ubi jalar ungu juga mengandung gula antara 9,8%-26%, kandungan gula yang tinggi memberikan rasa manis yang kuat, sedangkan *amilopektin* memberikan sifat lunak (Rahmania dkk, 2015). Kelebihan dari ubi jalar ungu yaitu mengandung antioksidan 59,25% yang mampu menetralkan radikal bebas penyebab penuaan dini, kanker dan jantung. (Apriliyanti, 2010).

Menurut Febriansyah B. et.al (2009), prospek usaha bisnis pie susu sangat menguntungkan dan baik dalam jangka waktu kedepannya. Hal ini dapat dilihat banyaknya peminat pie susu yang biasanya dijadikan sebagai makanan oleh-oleh. Bahan dasar berupa tepung terigu dengan inovasi penambahan tepung ubi jalar ungu yang tinggi akan kandungan serat dapat menjaga kesehatan sistem pencernaan. Selain itu, konsumen pie susu sendiri tidak hanya dari kalangan remaja saja namun juga anak-anak dan orang dewasa. Oleh karena itu pie susu sangat berpeluang besar dikalangan milenial ini.

Banyak inovasi produk pangan dengan menambahkan bahan pangan lokal yang memiliki kandungan nilai gizi fungsional. Namun masih sedikit atau bahkan jarang yang mau mengolah ubi jalar ungu untuk dikembangkan lebih lanjut dalam olahan makanan khususnya pada olahan pastry. Proyek usaha mandiri yang akan dilakukan yaitu mengolah ubi jalar ungu menjadi bentuk tepung yang kemudian dikembangkan menjadi olahan pastry yaitu pie susu ubi ungu.

Pie merupakan salah satu jenis produk pastry yang terdiri atas adonan kulit dan topping biasanya berbentuk lembaran bulat, mangkuk, bunga teratai dan lain sebagainya (Holinesti R, 2022). Kulit pie terbuat dari tepung terigu, mentega, telur dan bahan lainnya sebagai lapisan pembungkus. Kulit pie akan memiliki kualitas yang baik jika saat pengadonan juga baik. Pie memiliki warna kuning keemasan dengan isian vla manis atau buah-buahan dan gurih seperti daging giling, rogout ayam ataupun sayuran.

Penambahan topping berupa keju parut bertujuan yaitu untuk menambah minat konsumen serta membuat tampilan produk pie susu menjadi lebih menarik. Selain itu keju merupakan salah satu produk olahan susu yang memiliki nilai gizi tinggi seperti protein, lemak, vitamin A, B1, D, dan K, karbohidrat, serta fosfor. (Persatuan Ahli Gizi Indonesia, 2009). Keju memiliki banyak manfaat diantaranya menjaga kesehatan tulang, melancarkan sistem pencernaan, menjaga imun tubuh, serta mengontrol kadar gula darah. (Hu, M.J., et.al, 2022).

Tujuan dilakukannya PUM (Proyek Usaha Mandiri) ini yaitu guna mengetahui pembuatan Pie Susu dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) dan Topping Keju dengan optimal, menganalisa biaya, analisa kelayakan usaha serta memasarkan produk Pie Susu dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) dan Topping Keju.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan Pie Susu dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) dan Topping Keju adalah:

1. Bagaimana cara memproduksi Pie Susu dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) dan Topping Keju?
2. Bagaimana menghitung kelayakan produksi Pie Susu dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) dan Topping Keju?
3. Bagaimana strategi pemasaran produksi Pie Susu dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) dan Topping Keju yang baik?
4. Bagaimana daya terima terhadap Pie Susu dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) dan Topping Keju

1.3 Tujuan Program

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah:

1. Mengetahui cara produksi Pie Susu dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) dan Topping Keju
2. Mengetahui kelayakan usaha produksi Pie Susu dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) dan Topping Keju.
3. Mengetahui strategi memasarkan Pie Susu dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) dan Topping Keju.
4. Mengetahui daya terima terhadap produk Pie Susu dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) dan Topping Keju.

1.4 Manfaat Program

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Memberikan inovasi produk Pie Susu dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) dan Topping Keju.
2. Meningkatkan nilai jual dari Pie Susu dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) dan Topping Keju.
3. Membuka peluang bagi wirausaha baru untuk membuka bisnis Pie Susu dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) dan Topping Keju