

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ubi jalar ungu merupakan salah satu kelompok pangan sumber utama karbohidrat. Ubi jalar berpotensi sebagai pengganti komponen pangan utama sehingga berperan penting dalam diversifikasi pangan bila diterapkan, dan dapat diolah menjadi berbagai produk, mendorong dampak pengembangan agroindustri. Industri tentang diversifikasi pangan (Mayasari, 2015). Ubi jalar ungu ini kaya akan serat makanan, mineral, vitamin, dan antioksidan. Serat makanan adalah polisakarida yang tidak dicerna dan diserap di usus kecil dan difermentasi di usus besar. Karbohidrat merupakan penyusun utama ubi jalar, yaitu 16-35% berat basah dan 80-90% berat kering. Ubi jalar ungu memiliki banyak keunggulan karena memiliki kandungan gizi yang beragam. Kandungan gizi ubi jalar ungu banyak keunggulan karena memiliki kandungan gizi yang beragam. Kandungan gizi ubi jalar ungu varietas antin-3 yaitu sebanyak 150,7 mg antosianin, 1,1% serat, 18,2%, pati 0,4% gula reduksi, 0,6% protein, 0,70 mg zat besi dan 20,1 mg vitamin C. Ubi jalar ungu merupakan komoditi lokal yang banyak ditanam di Indonesia. Produksi ubi jalar ungu di Indonesia menurut Badan Pusat Statistik pada tahun 2018 yaitu sebesar 2,02 Juta ton.

Klepon merupakan salah satu makanan tradisional yang termasuk dalam kategori kue basah berbentuk bulat dengan ukuran sebesar kelereng dan berwarna hijau, berbahan dasar tepung ketan dengan isian gula merah cair (Setyorini, 2018). Klepon memiliki kandungan air yang tinggi sehingga memiliki daya simpan yang tidak terlalu lama serta mudah basi. Untuk meningkatkan daya tarik citra makanan tradisional pada Masyarakat, diperlukan modernisasi dalam mengolah makanan tradisional. Bentuk modernisasi dalam pengolahan pangan dapat berupa modernisasi rasa, warna, bentuk dan kemasan dari suatu makanan tradisional.

Cookies adalah salah satu jenis makanan ringan atau kue kering yang sangat populer di semua kalangan. Cookies memiliki ukuran kecil dan bentuknya menarik sehingga digemari oleh semua masyarakat. Cookies juga dapat dijadikan makanan

darurat, karena cookies dapat langsung dimakan tanpa diolah. Namun, cookies merupakan jenis cookies yang kaya akan lemak, tetapi rendah serat dan mineral (Sandra dan Novita 2014). Menurut SNI 01-2973-1992, cookies merupakan salah satu jenis biscuit yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak dan gula, relatif renyah, dan bila dipatahkan penampang potongannya bertekstur kurang padat. Makanan ringan ini memiliki aroma dan rasa yang khas karena pada pembuatan produk ini banyak mengandung mentega. Oleh karena itu, dengan penambahan pasta ubi jalar ungu proyek usaha mandiri (PUM) dengan tujuan memproduksi klepon cookies yang memiliki cita rasa yang dan tekstur yang khas.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi klepon *cookies* dengan penambahan ubi jalar ungu sehingga dapat diterima oleh panelis?
2. Bagaimana hasil kelayakan usaha produksi klepon *cookies* dengan penambahan ubi jalar ungu?
3. Bagaimana strategi pemasaran klepon *cookies* dengan penambahan ubi jalar ungu?

1.3 Tujuan

Tujuan pada pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah:

1. Mengetahui cara memproduksi klepon cookies dengan penambahan ubi jalar ungu yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui hasil Analisa Kelayakan Usaha produksi klepon dengan penambahan ubi jalar ungu.
3. Mengetahui strategi pemasaran klepon cookies dengan penambahan ubi jalar ungu.

1.4 Manfaat

Manfaat yang didapatkan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) sebagai berikut:

1. Menghasilkan klepon *cookies* yang dapat diterima oleh masyarakat.
2. Membuat peluang usaha kecil dalam produksi klepon *cookies* dengan penambahan ubi jalar ungu sebagai bahan baku.
3. Meningkatkan nilai jual dan pemanfaatan ubi jalar ungu sebagai bahan olahan.