

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Budidaya ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) di Indonesia memiliki nilai yang signifikan karena menyediakan sumber karbohidrat dan kalori yang baik, serta berfungsi sebagai pengganti makanan pokok seperti nasi dan jagung. Kaya serat, ubi jalar mendukung kesehatan pencernaan, sementara kandungan vitamin dan mineralnya yang melimpah berkontribusi terhadap nutrisi dan kesejahteraan secara keseluruhan. Hal yang paling menarik perhatian adalah warna mencolok dari ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*), yang menarik banyak perhatian karena dagingnya yang berwarna ungu tua. Berlandaskan Pakorny *et al.*, (2001) dan Timberlake dan Bridle (1982) Warna ungu cerah pada ubi jalar ungu disebabkan oleh perpindahan pigmen antosianin dari kulit ke daging. Konsentrasi antosianin yang bervariasi memberikan warna ungu yang unik pada ubi jalar ungu (Hardoko *et al.*, 2010). Manfaatnya terletak pada kandungan antosianinnya yang kaya, yang dikenal dengan berbagai manfaat kesehatan seperti sifat antioksidan, pengaturan tekanan darah, dan pencegahan masalah hati (Nida *et al.*, 2013).

Cara pengolahan ubi jalar yang ada saat ini, seperti merebus, memanggang, dan menggoreng, masih terbilang mendasar dan belum sepenuhnya memanfaatkan potensi sayuran serba guna tersebut. Dengan menjajaki kemungkinan pembuatan tepung dari ubi jalar ungu, kami tidak hanya dapat meningkatkan nilai ekonomisnya tetapi juga membuka peluang baru bagi industri makanan untuk berinovasi dan menciptakan produk yang unik, berlandaskan Ginting dkk., (2014) Kelimpahan nutrisi dan senyawa bioaktif yang ditemukan dalam ubi jalar menjadikannya sebagai tambahan yang berharga untuk pola makan sehat. Dengan tingkat energi, karbohidrat, serat, dan mineral penting yang tinggi seperti fosfor, zat besi, kalium, dan tembaga, ubi jalar memberikan alternatif bergizi dibandingkan tepung terigu tradisional. Memilih tepung ubi ungu dapat memberikan manfaat kesehatan tambahan dan membantu memenuhi kebutuhan makanan dengan baik.

Tepung ubi jalar ungu merupakan bahan serbaguna yang dapat dipakai dalam berbagai produk makanan, mulai dari umbi segar, pasta, hingga tepung dan pati. Hal ini memberikan banyak manfaat, termasuk membantu mengurangi kebutuhan gandum impor dan memberikan nilai tambah pada produk pangan. Tepung unik ini dapat dipakai dalam berbagai makanan yang dipanggang, seperti kue lidah kucing, menjadikannya pilihan yang berharga dan berkelanjutan untuk diversifikasi pangan (Faqih A, 2022).

Kue lidah kucing atau dikenal juga dengan nama “Kattentongen” dalam bahasa Belanda merupakan kue kering berbentuk ramping menyerupai lidah kucing yang berasal dari Belanda. Camilan lezat ini menawarkan rasa manis dan tekstur renyah yang memuaskan. Bahan utama untuk membuat manisan ini antara lain tepung terigu, mentega, gula halus, ekstrak vanila, susu bubuk, dan putih telur. Meningkatnya permintaan tepung terigu tidak lepas dari peran pentingnya dalam berbagai kreasi kuliner. Untuk mengurangi ketergantungan pada tepung terigu, mencari pilihan alternatif seperti tepung ubi ungu, yang mengandung lebih sedikit gluten, bisa menjadi solusi yang menjanjikan. (Faidliyah, dkk., 2018).

Tujuan kegiatan PUM adalah memproduksi dan memasarkan lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dan *topping* almond yang dapat diterima oleh panelis, mengetahui hasil analisa kelayakan usaha, dan strategi pemasarannya.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana cara memproduksi Lidah Kucing dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) dan *topping* Almond (*Prunus Dulcis*) agar diterima oleh panelis?
2. Bagaimana analisa kelayakan produksi Lidah Kucing dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) dan *topping* Almond (*Prunus Dulcis*)?

3. Bagaimana strategi pemasaran produksi Lidah Kucing dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) dan *topping* Almond (*Prunus Dulcis*)?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah:

1. Mengetahui cara memproduksi lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu (*ipomoea batatas l.*) dan *topping* almond (*prunus dulcis*) yang dapat diterima oleh panelis.
2. Mengetahui hasil analisa kelayakan usaha produksi lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu (*ipomoea batatas l.*) dan *topping* almond (*prunus dulcis*).
3. Mengetahui strategi pemasaran lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu (*ipomoea batatas l.*) dan *topping* almond (*prunus dulcis*).

1.4 Manfaat

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

1. Memberikan inovasi produk lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu (*ipomoea batatas l.*) dan *topping* almond (*prunus dulcis*).
2. Mengembangkan dan meningkatkan usaha lidah kucing dengan penambahan tepung ubi jalar ungu (*ipomoea batatas l.*) dan *topping* almond (*prunus dulcis*).