

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).

Ubi jalar ungu merupakan komoditi yang banyak mengandung kadar air 75%-80%, sehingga menyebabkan ubi mudah rusak jika tidak segera dilakukan penanganan panen yang tepat. Kerusakan ditandai dengan timbulnya bercak berwarna biru kehitaman, kecoklatan (*Browning*), lunak, memar, terpotong, adanya tusukan-tusukan, lecet, ubi berjamur dan akhirnya menjadi busuk hal ini menyebabkan kemerosotan harga jual pada saat panen raya (Pertiwi, 2009).

Banyak sekali 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 pangan. Proyek usaha mandiri yang akan dilakukan yaitu mengolah ubi jalar ungu menjadi bentuk tepung yang kemudian dikembangkan menjadi olahan pangan yaitu lumpia ubi ungu.

Lumpia adalah salah satu makanan tradisional yang sangat populer di

Indonesia. Kue ini memiliki rasa yang lezat, tekstur yang renyah, dan beragam isi yang menggugah selera. Lumpia sayur dengan penambahan ubi ungu adalah produk yang tidak ada dipasaran, sehingga dengan adanya lumpia sayur ubi ungu dapat memberikan konsumen rasa baru serta dapat menarik konsumen dari segi warna yang berbeda dengan lumpia lainnya.

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

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana cara memproduksi lumpia sayur dengan penambahan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) agar diterima oleh masyarakat?
2. Bagaimana menghitung kelayakan produksi lumpia sayur dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*)?
3. Bagaimana strategi pemasaran produksi lumpia sayur dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) yang baik?
4. Bagaimana daya terima terhadap lumpia sayur dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*)?

1.3 Tujuan Program

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah:

1. Mengetahui cara produksi lumpia sayur dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) agar diterima oleh masyarakat.
2. Mengetahui kelayakan usaha produksi lumpia sayur dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*).
3. Mengetahui strategi memasarkan lumpia sayur dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*).
4. Mengetahui daya terima terhadap produk lumpia sayur dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*).

1.4 Manfaat Program

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

1. Memberikan inovasi produk lumpia sayur dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*).
2. Meningkatkan nilai jual dari lumpia sayur dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*).
3. Membuka peluang bagi wirausaha baru untuk membuka bisnis lumpia sayur dengan penambahan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*).