

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ubi jalar ungu (*Ipomea batatas*) merupakan tanaman yang hampir bisa dijumpai di seluruh wilayah Indonesia karena termasuk dalam salah satu jenis tanaman pangan. Selain itu, ubi jalar ungu juga memiliki sumber kalori yang cukup tinggi serta sebagai sumber vitamin dan mineral. Tanaman ini banyak ditanam di beberapa wilayah Indonesia yang rata-rata beriklim tropis, sehingga cocok untuk budidaya tanaman ubi jalar ungu. Salah satunya di Kabupaten Situbondo di mana menurut data Badan Pusat Statistik Situbondo Dalam Angka 2024 luas panen tanaman ubi jalar di wilayah ini yaitu sebesar 10 Ha dengan produksi sebanyak 154,50 ton/tahun.

Karakteristik dari ubi jalar ungu memiliki, daging umbi yang berwarna ungu sehingga mempunyai daya tarik tersendiri. Warna ungu tersebut dihasilkan dari zat antosianin sehingga memberikan warna ungu yang pekat pada daging sampai kulit umbinya (Jiao *dalam* Mahmudatussa'adah dkk, 2014). Kandungan pati dalam daging buah ubi jalar ungu yaitu mencapai 48,98916%, dan mengandung vitamin A 7.700 mg per 100 gr (Yuliansar dkk, 2020). Daging buah dari ubi jalar ungu memiliki rasa yang manis apabila diolah karena mengandung amilosa yang cukup tinggi yaitu >25% (Franz *dalam* Reymon dkk, 2019).

Karakteristik yang dimiliki ubi jalar ungu ini sangat memungkinkan untuk dijadikan sebagai bahan substitusi dalam olahan pangan. Semakin berkembangnya inovasi saat ini, telah banyak jenis makanan dan minuman yang memanfaatkan ubi jalar ungu sebagai bahan substitusi. Hal tersebut juga didukung dari nutrisi yang terkandung pada ubi jalar ungu, rasa yang manis, serta warna daging buahnya yang menarik. Beberapa produk yang memanfaatkan ubi ungu sebagai bahan baku ataupun bahan substitusi, antara lain tepung ubi ungu, nugget ubi ungu, *ice cream* ubi ungu, bahkan beberapa jenis kue tradisional juga banyak memanfaatkan bahan dari ubi ungu.

Salah satunya pada usaha ini, akan dilakukan inovasi pemanfaatan ubi jalar ungu sebagai bahan substitusi pada pembuatan kue lumpur. Kue lumpur adalah

jajanan tradisional khas Indonesia yang sampai sekarang masih banyak peminatnya. Karakteristik dari kue basah yang satu ini berbentuk bulat pipih, teksturnya lembut serta rasanya yang manis. Karena bahan utama dari kue lumpur ini umumnya dari kentang, tetapi pada inovasi ini memasukkan ubi ungu sebagai bahan pengganti dari kentang. Hal ini dikarenakan ubi ungu mempunyai karakteristik yang hampir sama dengan kentang. Pemanfaatan ubi ungu sebagai bahan substitusi kue lumpur juga didasari karena harga perolehan ubi ungu lebih terjangkau daripada kentang, sehingga meminimalisir biaya produksi.

Pembeda inovasi produk ini dengan produk sejenis yaitu pada tampilan kue lumpur yang berwarna ungu berbeda dari tampilan kue lumpur pada umumnya yang berwarna kuning. Citarasa yang dihasilkan tentunya lebih manis berbeda dengan kue lumpur yang berbahan dasar kentang. Selain itu, kemasan yang digunakan juga sedikit berbeda dari kemasan kue basah lainnya, sehingga dapat menarik perhatian konsumen. Dilakukannya inovasi ini untuk menciptakan suatu usaha baru serta mengetahui analisis usaha yang dikembangkan dan penerapan sistem pemasaran yang tepat.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Mengacu pada latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat diketahui rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi Kue Lumpur Ubi Ungu di Kelurahan Talkandang Kecamatan Situbondo Kabupaten Situbondo?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha produk Kue Lumpur Ubi Ungu di Kelurahan Talkandang Kecamatan Situbondo Kabupaten Situbondo?
3. Bagaimana proses pemasaran produk Kue Lumpur Ubi Ungu?

### **1.3 Tujuan**

Menurut latar belakang dan rumusan masalah di atas, tujuan dari pelaksanaan proposal tugas akhir sebagai berikut :

1. Dapat melakukan proses produksi Kue Lumpur Ubi Ungu di Kelurahan Talkandang Kecamatan Situbondo Kabupaten Situbondo.
2. Dapat menyusun analisis kelayakan usaha produk Kue Lumpur Ubi Ungu di Kelurahan Talkandang Kecamatan Situbondo Kabupaten Situbondo.
3. Dapat melakukan proses pemasaran Kue Lumpur Ubi Ungu.

### **1.4 Manfaat**

Atas dasar tujuan yang telah disusun, maka manfaat yang diinginkan dari pelaksanaan proposal tugas akhir sebagai berikut :

1. Dapat meningkatkan kreatifitas dan inovasi serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa.
2. Dapat menambah pengetahuan dan wawasan untuk mengembangkan usaha Kue Lumpur Ubi Ungu bagi para pengusaha dalam menciptakan usaha baru.
3. Dapat dijadikan sebagai referensi bahan pembuatan tugas akhir untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember.