

BAB 1. PENDAHULUAN

1. 1 Latar Belakang

Potensi ubi jalar untuk dijadikan bahan baku industri pangan dilihat dari sumber daya fleksibilitas bahan, dan kandungan gizinya. Ubi jalar menjadi salah satu jenis umbi-umbian yang memiliki sumber kalsium bagi perkembangan gigi dan tulang. Selain itu, karbohidrat yang terkandung didalamnya termasuk dalam kategori Indeks Glikemik Rendah (LGI, 54), sehingga sesuai untuk penderita diabetes. Sebagian besar serat ubi jalar merupakan serat larut, yang menyerap kelebihan lemak. Ubi jalar memiliki sifat fleksibilitas yang cukup tinggi, selain dapat di olah dari bahan segar, ubi jalar juga dapat diolah menjadi tepung sebagai bahan substitusi terigu.

Kabupaten Mojokerto menjadi salah satu kabupaten di Provinsi Jawa Timur yang menjadi tempat penghasil ubi jalar terbanyak. Ubi jalar memiliki keragaman jenis cukup banyak yang masing-masing memiliki karakteristik yang berbeda. Ada empat jenis ubi jalar yang sangat umum dikenal di masyarakat yaitu ubi jalar putih, ubi jalar ungu, ubi jalar merah, dan ubi jalar kuning. Pengolahan tepung ubi pada penelitian ini digunakan jenis ubi jalar kuning. Jenis ubi jalar kuning memiliki karakteristik bentuk lonjong, permukaan kulitnya tidak rata, warna daging kuning dan lebih lunak sehingga kandungan patinya lebih rendah yaitu sekitar 13 – 19% (Pantastico,1986). Ubi jalar kuning memiliki kandungan vitamin A yang penting dalam penglihatan dan sistem kekebalan tubuh, serat untuk menjaga pencernaan , dan antioksidan seperti polifenol yang dapat membantu melindungi sel-sel tubuh dari kerusakan.

Dalam era peningkatan kesadaran konsumen terhadap makanan fungsional, tepung ubi dapat menjadi produk yang diminati. Kehadirannya dapat memberikan nilai tambah pada produk-produk makanan yang dihasilkan. Secara umum penerimaan suatu produk dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor yang berkaitan dengan bahan baku seperti rasa, warna, tekstur, serta aroma. Jika bahan baku utama yang digunakan dalam industri pangan adalah ubi jalar maka peluang penerimaannya cukup dikategorikan tinggi karena ubi jalar dikenal luas oleh

masyarakat umum dimana memiliki cita rasa yang enak dan masih dapat dikembangkan untuk dijadikan sebuah produk olahan yang diinginkan.

Soekartawi, (2000) mengutip dalam Sarlan, (2016) menyatakan dalam menambah nilai suatu komoditas pertanian diperlukan pengolahan produk yang memiliki tujuan untuk meningkatkan pendapatan dan memperbaiki kualitas agar hidup masyarakat lebih layak dan terjamin. Pengolahan *ice cone* dengan penambahan tepung ubi jalar manis mampu menjadi inovasi produk baru untuk meningkatkan produksi dan pengembangan produk *ice cone*. Inovasi produk *cone* es krim ini diharapkan mampu menambah variasi cone tanpa adanya perubahan rasa, mengurangi kerenyahan pada produk, dan dapat meningkatkan bahan pangan berupa ubi jalar. Pengolahan ubi jalar manis sebagai tepung menjadi alternatif untuk menganalisis penerimaan dan keuntungan pada pembuatan produk *ice cone*.

1. 2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana penentuan harga pokok produksi pada produk *ice cone* dengan penambahan tepung ubi jalar manis?
2. Bagaimana hasil perhitungan analisis nilai tambah terhadap produk *ice cone* dengan penambahan tepung ubi jalar manis?

1. 3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui harga pokok produksi pada produk *ice cone* dengan penambahan tepung ubi jalar manis.
2. Mengetahui perhitungan analisis nilai tambah terhadap produk *ice cone* menggunakan tepung ubi jalar manis

1. 4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan inovasi serta membuka peluang usaha bagi para pelaku usaha industri pangan.
2. Dapat dijadikan informasi dan masukan untuk meningkatkan produksi dan pengembangan produk.