

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara dengan hasil budidaya ubi ungu yang tergolong tinggi (Ticolu et al., 2016). Ubi jalar ungu termasuk kedalam jenis umbi-umbian dari kelompok ubi jalar. Berdasarkan data Kementerian Pertanian tahun 2025, target produksi stik ubi jalar pada tahun 2025 mencapai 1.571.640 ton dengan luas tanam sekitar 83.735 hektare. Dari jumlah produksi yang cukup besar ubi jalar ungu telah dimanfaatkan untuk berbagai produk pangan olahan. Ubi jalar ungu merupakan salah satu varietas ubi jalar yang banyak dijumpai, selain jenis berwarna putih, kuning, dan merah. Warna ungu yang kuat pada daging umbinya menjadikan varietas yang menarik perhatian masyarakat (Iriyati, 2012)

Menurut Ticoalu et al. (2016) menyatakan bahwa ubi jalar, termasuk ubi ungu, dapat dijadikan bahan makanan pokok, baik dengan cara direbus, diolah menjadi tepung ataupun dijadikan keripik. Dan menurut Djami (2007) dalam meningkatnya jumlah produksi, olahan ubi jalar ungu pun menjadi semakin beragam. Salah satu bentuk pengolahan tersebut adalah pembuatan tepung ataupun makanan ringan yang lainnya yang dapat mendukung upaya kemandirian nasional dengan mengurangi ketergantungan terhadap bahan lainnya. Pengolahan ubi jalar ungu sudah banyak, namun perlu adanya inovasi lebih lanjut untuk membuat harga jual ubi jalar meningkat, salah satunya dengan membuat produk yakni stik dengan bahan dasar ubi jalar ungu.

Makanan ringan seperti stik merupakan salah satu jenis camilan yang banyak digemari oleh banyak orang. Popularitas dari camilan ini menjadikan sebagai peluang usaha yang berpotensi untuk dikembangkan sebagai produk olahan. Makanan stik sendiri memiliki bentuk yang memanjang yang digoreng kering, tekstur yang renyah dan memiliki rasa manis, gurih ataupun asin. Stik banyak mengalami perkembangan dengan cara memanfaatkan bahan dasar dari daerah lokal.

Tujuan adanya diversifikasi pengolahan lebih lanjut terhadap bahan baku ubi ungu ini dengan dijadikan stik dapat mengurangi ketergantungan pada satu jenis bahan pangan pokok, meningkatkan pemanfaatan pangan lokal, menambah variasi produk olahan pangan, dan meningkatkan nilai jual tambah produk pertanian. Proses pengolahan ini tidak hanya meningkatkan nilai ekonomi dari ubi ungu, tetapi juga menciptakan lapangan kerja baru bagi masyarakat dan membuka peluang usaha terutama bagi pelaku industry rumah tangga atau UMKM. Dengan hal ini diversifikasi pangan pada stik ubi ungu tidak hanya berfungsi sebagai strategi pemenuh kebutuhan pangan yang beragam.

Stik ubi jalar ungu merupakan snack atau makanan ringan dengan variasi dalam bidang pangan yang terbuat dari bahan utama tepung terigu dengan tambahan ubi jalar ungu, tepung tapioka, gula halus, margarin, garam, vanili. Dengan berbagai formulasi bahan cair yakni dari santan. Stik ubi jalar ungu yang memiliki rasa dominan manis yang sangat merakyat sehingga cocok sebagai salah satu makanan ringan yang dinikmati bersama oleh keluarga. Dari hal ini produksi stik ubi jalar ungu diharapkan untuk dapat meningkatkan inovasi produk dipasaran dan dilakukan pengujian organoleptik dan juga analisa kelayakan usaha sehingga dapat keuntungan serta peluang usaha dalam lingkup pasar.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka permasalahan dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan stik ubi ungu dapat disusun sebagai berikut:

1. Bagaimana cara memproduksi stik ubi jalar ungu?
2. Bagaimana menghitung kelayakan usaha produksi stik ubi jalar ungu?
3. Bagaimana metode pemasaran stik ubi jalar ungu?

1.3 Tujuan Program

Tujuan dari Proyek Usaha Mandiri ini adalah:

1. Untuk mengetahui teknik pembuatan stik ubi jalar ungu yang baik sehingga dapat diterima oleh konsumen.
2. Memproduksi dan menghitung kelayakan usaha kue stik ubi jalar ungu.
3. Untuk mengetahui cara pemasaran stik ubi jalar ungu.

1.4 Manfaat Program

Manfaat yang didapat dari adanya pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Meningkatkan pemanfaatan ubi jalar ungu sebagai bahan utama olahan pangan yang bermanfaat, menarik, dan dapat diterima dengan baik oleh konsumen.
2. Meningkatkan nilai jual dari ubi jalar ungu.
3. Membuka peluang usaha dalam skala rumah tangga maupun skala besar.