

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ubi jalar sebagai salah satu komoditas pertanian memiliki kandungan gizi yang tinggi, juga merupakan bahan pangan yang kaya karbohidrat, selain sebagai sumber karbohidrat, ubi jalar juga kaya akan vitamin A dan C serta mineral Ca sehingga cukup baik untuk memenuhi gizi bagi kesehatan masyarakat. Zat-zat yang terkandung di dalamnya dapat mencegah penyakit, membangun sel-sel tubuh, menghasilkan energi, dan meningkatkan proses metabolisme tubuh. Ubi jalar sebagai tanaman umbi banyak mengandung pati. Menurut Bouwkamp (1985), ubi jalar mengandung pati 20% sampai 30% pati. Potensi besar dari ubi ungu belum sepenuhnya dimanfaatkan, terutama dalam bentuk produk pangan olahan yang inovatif dan bernilai ekonomi tinggi. Salah satu cara pemanfaatannya adalah melalui ekstraksi pati ubi ungu, yang memiliki karakteristik fungsional seperti viskositas tinggi, dan kemampuan membentuk gel.

Umumnya pemanfaatan ubi jalar oleh masyarakat biasanya diolah menjadi makanan penutup atau hidangan ringan seperti direbus, digoreng, dan dikolak (Sukarsih, 2009). Berdasarkan kandungan gizi ubi jalar ungu yang cukup baik bagi manusia, sehingga bahan tambahan pada beberapa produk pangan untuk meningkatkan nilai gizinya, salah satunya pada produk inovasi *ronde* dengan penambahan pati ubi ungu.

*Wedang ronde* adalah salah satu makanan tradisional Indonesia yang terbuat dari tepung ketan, berbentuk bola kecil dengan isian kacang tanah tumbuk, disajikan dalam kuah jahe manis yang hangat. Makanan ini sangat populer, terutama saat musim hujan. Nama "*ronde*" berasal dari bahasa Belanda yang berarti "bulat", dan memiliki akar budaya dari makanan Tionghoa *tāngyuán*, yang melambangkan kebersamaan dan kehangatan keluarga.

Pemilihan produk *ronde* pati ubi ungu hadir sebagai inovasi pangan yang memadukan kearifan lokal dengan nilai gizi tinggi. Dibanding *ronde* konvensional yang menggunakan tepung tapioka, *ronde* pati ubi ungu menggunakan pati ubi ungu yang memberikan tekstur lebih kenyal padat dan nilai gizi tambahan dari

kandungan antioksidan. Hal ini menjadikan ronde pati ubi ungu tidak hanya sebagai camilan tradisional, tetapi juga sebagai alternatif pangan fungsional yang lebih sehat dan bermanfaat untuk kesehatan tubuh karena mampu menangkal radikal bebas.

Peluang pasar ronde pati ubi ungu terbuka lebar, seiring meningkatnya minat konsumen terhadap produk lokal yang sehat, estetik, dan praktis. Selain itu, tren gaya hidup sehat dan konsumsi pangan alami di kalangan milenial dan gen Z juga semakin berkembang, yang menjadikan ronde pati ubi ungu sebagai produk dengan potensi komersial tinggi, khususnya di sektor UMKM pangan. Dengan inovasi dan strategi pemasaran yang tepat, ronde pati ubi ungu berpotensi untuk bersaing dan diterima luas di pasar lokal maupun digital.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan :

1. Bagaimana proses produksi ronde dari pati ubi ungu yang sesuai dan diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha dalam memproduksi ronde dari pati ubi ungu?
3. Strategi apa yang paling efektif untuk memasarkan ronde dari pati ubi ungu?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri:

1. Mengetahui proses produksi ronde dari pati ubi ungu yang dapat diterima oleh konsumen
2. Mengetahui hasil analisis biaya serta kelayakan usaha dalam memproduksi ronde dari pati ubi ungu.
3. Mengetahui bagaimana strategi pemasaran yang tepat agar produk ronde dari pati ubi ungu.

## **1.4 Manfaat**

Manfaat yang diharapkan dalam kegiatan Proyek Usaha Mandiri ini adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan minat konsumen terhadap ronde pati ubi ungu.

2. Membuka peluang bahwa usaha pembuatan rond epati ubi ungu memiliki prospek yang layak secara ekonomi.
3. Memberikan inovasi terbaru terhadap produk ronde dari pati ubi ungu.