

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Singkong merupakan produk hasil pertanian pangan nomor dua terbesar setelah padi di Indonesia, sehingga ketersedian singkong cukup banyak yang dapat diolah menjadi berbagai produk pangan contohnya seperti tapai singkong, keripik, tepung, dan olahan yang lainnya. Singkong adalah umbi akar dari tanaman pangan yang dikenal dengan nama lain ubi kayu, ketela pohon atau cassava. Singkong merupakan umbi-umbian yang mudah ditanam dan dibudidayakan. Singkong dapat ditanam di lahan yang kurang subur dengan resiko gagal panen hanya sekitar 5% dan tidak mudah terserang hama. Singkong banyak dipasarkan setelah dikeringkan terlebih dahulu supaya tahan disimpan agak lama dan untuk mempertahankan mutu produk serta meningkatkan nilai tambah (Rukmana, 1997).

Kerupuk merupakan salah satu makanan kering yang berfungsi sebagai peneman lauk atau camilan yang dapat dibuat dari berbagai bahan dasar atau bahan yang mengandung pati tinggi atau sedang yang dibuat dengan proses tertentu dan disajikan dengan cara digoreng terlebih dahulu (Purwanti, 2011) Opak singkong merupakan makanan camilan yang terbuat dari parutan singkong dengan tambahan tepung tapioka dan bumbu yang dipipihkan biasanya berbentuk bulat. Keunggulan kerupuk opak dibanding dengan kerupuk yang lainnya adalah kerupuk opak dibuat langsung dari ubi kayu sehingga kadar seratnya masih cukup tinggi, sedangkan kerupuk dengan bahan baku pati tidak mengandung serat makan (Setyaji 2012). Proses pembuatan atau pengolahan opak masih sangat berkaitan dengan pengolahan yang sangat sederhana dimana masih memerlukan proses pengeringan dengan penjemuran di bawah terik matahari dalam proses pengolahannya (Isnanto, 2012).

Opak singkong yang memiliki harga relatif murah, dapat dimakan sebagai makanan ringan atau sebagai pelengkap hidangan makanan dan cara pembuatan yang mudah, sehingga dilakukan proyek usaha mandiri produk opak singkong warna-warni

dengan inovasi penambahan pewarna alami dari buah naga sebagai pewarna merah, daun suji sebagai warna hijau dan kunyit sebagai warna kuning. Penambahan pewarna alami opak singkong dapat menambah minat konsumen dan menjaga makanan tradisional tetap ada dan berkembang.

1.2 Perumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan opak singkong warna-warni adalah:

1. Bagaimana membuat opak singkong warna-warni yang dapat diterima oleh konsumen ?
2. Bagaimana analisa usaha produk opak singkong warna-warni?
3. Bagaimana cara memasarkan produk opak singkong warna-warni?
4. Bagaimana hasil uji organoleptik mutu hedonik dan hedonik opak singkong warna-warni?

1.3 Tujuan Program

Tujuan pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui pembuatan opak singkong warna-warni yang dapat diterima oleh konsumen .
2. Mengetahui perhitungan analisa usaha pada produk opak singkong warna-warni.
3. Mengetahui strategi pemasaran produk opak singkong warna-warni.
4. Mengetahui hasil uji organoleptik mutu hedonik dan hedonik opak singkong warna-warni.

1.4 Luaran yang Diharapkan.

Luaran yang diinginkan atau diharapkan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Meningkatkan daya tarik konsumen pada produk opak singkong warna-warna yang menggunakan pewarna alami yang lebih aman dikonsumsi.
2. Memberikan informasi peluang usaha produk opak singkong warna-warni kepada masyarakat luas.
3. Memberikan informasi pemasaran yang sesuai pada produk opak singkong warna-warni

1.5 Kegunaan program

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

Menambah variasi terhadap produk opak singkong yang sudah ada dengan penambahan pewarna alami sehingga dapat menambah nilai opak dan dapat membuka peluang usaha