

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ubi jalar atau ketela rambat (*Ipomoea batatas* L.) adalah sejenis tanaman budidaya. Di Asia, selain dimanfaatkan umbinya, daun muda ubi jalar juga dibuat sayuran. Terdapat pula ubi jalar yang dijadikan tanaman hias karena keindahan daunnya.

Badan Pusat Statistik Rakor di solo jateng untuk ATAP 2016 dan ARAM I 2017, karena di tahun 2013 sampai dengan 2016 mengalami penurunan produksi tanaman per hektar. Sehingga dapat diasumsikan bahwa kesadaran masyarakat akan keinginan bertanam ubi jalar menurun, dikarenakan perluasan areal lahan semakin berkurang.

Tabel 1.1 Produksi ubi jalar menurut provinsi, 2013 - 2016

							(Ha)
No.	Provinsi	Tahun					Pertumbuhan 2016 thdp 2015 (%)
		2013	2014	2015	2016	2017 ¹⁾	
1	Aceh	1.094	903	793	527	658	-33,56
2	Sumatera Utara	9.101	11.130	8.952	6.379	6.117	-28,75
3	Sumatera Barat	4.530	5.394	5.127	4.604	4.535	-10,20
4	Riau	1.028	981	793	597	510	-24,70
5	Jambi	2.670	2.945	2.511	1.672	1.742	-33,42
6	Sumatera Selatan	1.922	2.112	1.459	1.247	1.027	-14,56
7	Bengkulu	3.277	3.931	2.950	2.035	2.181	-31,01
8	Lampung	4.630	4.309	2.958	2.441	2.250	-17,49
9	Kepulauan Bangka Belitung	365	384	253	266	269	5,06
10	Kepulauan Riau	237	225	224	184	145	-17,99
11	DKI Jakarta	-	-	-	-	-	-
12	Jawa Barat	26.635	25.641	23.514	23.157	23.512	-1,52
13	Jawa Tengah	10.011	9.053	7.076	7.274	7.232	2,79
14	DI Yogyakarta	419	409	407	244	322	-40,12
15	Jawa Timur	19.139	13.483	12.782	10.569	10.472	-17,31
16	Banten	2.125	2.089	1.523	1.553	1.291	1,95
17	Bali	5.119	4.378	3.141	2.654	2.555	-15,52
18	Nusa Tenggara Barat	866	1.082	1.120	915	686	-18,28
19	Nusa Tenggara Timur	9.992	8.177	8.701	7.772	8.920	-10,68
20	Kalimantan Barat	1.818	1.809	1.673	1.250	1.440	-25,28
21	Kalimantan Tengah	1.292	1.270	1.049	828	507	-21,12
22	Kalimantan Selatan	1.336	1.806	1.257	1.360	1.427	8,16
23	Kalimantan Timur	1.269	1.217	978	694	891	-29,07
24	Kalimantan Utara ²⁾	358	340	293	185	154	-36,86
25	Sulawesi Utara	4.059	3.945	2.657	2.750	2.902	3,50
26	Sulawesi Tengah	2.001	1.832	1.533	1.103	1.111	-28,07
27	Sulawesi Selatan	4.809	5.082	4.717	4.433	3.762	-6,01
28	Sulawesi Tenggara	2.882	2.688	2.525	1.883	2.581	-25,42
29	Gorontalo	201	182	139	52	64	-62,59
30	Sulawesi Barat	803	531	755	565	732	-25,17
31	Maluku	1.796	1.660	1.899	2.261	2.489	19,07
32	Maluku Utara	3.743	3.649	2.118	1.656	1.634	-21,83
33	Papua Barat	1.343	1.080	1.157	1.170	1.391	1,11
34	Papua	30.980	33.041	36.091	29.293	26.987	-18,84
Indonesia		161.850	156.758	143.125	123.568	122.495	-13,66

Berbagai macam produk pangan hasil olahan ubi jalar ungu diantaranya tepung ubi ungu, es krim ubi ungu, donat ubi ungu, dan keripik ubi ungu. Aneka Keripik Malang memproduksi ubi jalar ungu menjadi makanan ringan khas yaitu keripik ubi ungu.

Keripik Ubi Ungu Aneka Keripik Malang dibuat dari bahan baku ubi jalar ungu 100% asli tanpa melalui proses rekayasa pewarnaan pada ubinya. Rasa manis original ubi ungu tidak memakai bahan kimia berbahaya pemanis buatan dan pengawet makanan. Ubi jalar ungu dipilih melalui tahap Quality Control untuk mendapatkan bahan yang terbaik dan berkualitas dengan tujuan bisa mendapatkan hasil terbaik dari keripik ubi ungu.

Pengolahan keripik ubi ungu dilakukan dengan mesin dan alat pendukung serta ditangani oleh para ahli dibidangnya. Sehat dan Higienis adalah komitmen dari produk Aneka Keripik Malang untuk selalu memberikan yang terbaik bagi konsumen. (<https://anekakeripikmalang.com/keripik-umbi/keripik-ubi-ungu/>)

Pada proses pembuatan kripik ubi ungu sangat mudah dan sederhana sekali siapapun terlebih ibu rumah tangga pasti bisa membuatnya, adapun proses singkatnya adalah sebagai berikut ubi jalar dipilih yang daging umbi yang berwarna ungu, ubi dikupas dari kulit arinya kemudian dicuci bersih, langkah berlanjut pada pemotongan umbi jalar ungu menjadi potongan tipis kemudian digoreng hingga kering dan ditiriskan, begitulah dasar cara pengolahan kripik ubi ungu.

Pemilihan jenis ubi jalar ungu dalam pembuatan kripik ubi ungu yang baik hasilnya harus tepat terutama jenis variannya tidak boleh salah, dan juga pemilihan ubi jalar berdasarkan umur tanamnya juga harus tepat, karena hal tersebut berpengaruh sekali pada tingkat kerenyahan yang dihasilkan kripik dari bahan ubi ungu ini. Dan satu lagi dibutuhkan ketrampilan dari para pengolah kripik ubi ungu untuk membuat kripik yang memiliki cita rasa khas.

Kripik ubi ungu saat ini menjadi populer kembali keberadaannya dikalangan konsumen yang peduli akan makanan sehat. Di gerai market kelas atas atau juga di tempat pusat penjualan oleh oleh khas mulai banyak dijumpai produk

kripik ubi ungu dengan variasi kemasan yang menarik dan kreatif yang pada akhirnya bisa membuat produk ini memiliki daya saing tinggi pada kelas produk makanan ringan. (<https://anekakeripikmalang.com/kripik-ubi-ungu/>)

Untuk lebih meningkatkan produksi ubi telah dibuat alat perajang ubi arah putaran perajangan horizontal. Dengan alat ini mampu menghasilkan ubi dengan irisan atau rajangan bulat pipih. Diharapkan alat ini dapat diaplikasikan serta bermanfaat untuk masyarakat secara komersil sehingga alat ini perlu dianalisa yang akan penulis tuangkan dalam tugas akhir yang berjudul uji fungsional alat perajang ubi tipe horizontal.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah belum diketahui kelayakan kinerja alat perajang ubi tipe horizontal dengan sistem irisan/rajanan secara bulat pipih serta seragam.

1.3 Tujuan

Tujuan dari kegiatan tugas akhir ini adalah untuk mengetahui kelayakan teknis kinerja alat perajang ubi tipe horizontal.

1.4 Manfaat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang kinerja alat perajang ubi tipe horizontal yang pada umumnya banyak yang menggunakan alat perajang ubi tipe vertikal.