**BAB 1. PENDAHULUAN**

1. **Latar Belakang**

Indonesia mempunyai keaneka ragaman makanan lokal yang dapat diolah menjadi bahan pangan dan berasal dari alam di Indonesia. Keanekaragam ini dapat menjadi identitas disetiap daerah yang ada di Indonesia. Selain itu, makanan lokal Indonesia memiliki potensi yang besar serta mampu memperkaya kuliner yang ada di Nusantara (Widiantara dkk, 2018).

Salah satu bahan pangan yang berasal dari alam Indonesia adalah ubi ungu. Ubi ungu ini termasuk salah satu kelompok dari ubi jalar. Berdasarkan data Badan Pusat Statistika Kabupaten Jember (2015) produksi ubi jalar sebesar 93.720,00 kw dengan luas panen 744 ha dan produktifitas sebesar 125,97 kw/ha.

Potensi yang dimiliki ubi ungu dapat dijadikan sebagai bahan pangan fungsional. Akan tetapi, dalam pemanfaatannya masih terbatas diantaranya, ubi goreng, kolak, keripik, dan lain-lain. Senyawa antosianin yang dimiliki ubi ungu dijadikan sebagai sumber antioksidan yang mampu menarik digunakan sebagai bahan pangan yang dapat diolah salah satunya menjadi minuman yang memiliki pangan fungsional (Anggria, 2007).

Salah satu jenis olahan pangan yang dapat diolah sebagai pangan fungsional adalah cendol. Menurut Patmawati (2011), cendol adalah makanan yang berbahan baku utama dari tepung beras dan tepung hunkwe kemudian dicampur air lalu dipanaskan hingga menjadi padat yang terjadi akibat adanya proses gelatinisasi pati. Cendol memiliki rasa yang manis dan gurih karena terdapat santan dan gula merah cair yang dijadikan sebagai kuahnya. Oleh karena itu, cendol sangat cocok dikonsumsi saat sedang bersantai atau dalam suasana diskusi dengan teman, berkumpul dengan keluarga ataupun kerabat.

Potensi peluang usaha cendol susu ubi ungu ini sangat menjanjikan, dikarenakan masih jarang sekali ada yang memproduksinya. Dibandingkan dengan cendol yang diperjual belikan pada umumnya seperti misalnya “Dawet Ayu” dan cendol yang dijual oleh pedagang di pinggir jalan, cendol susu ubi ungu ini memiliki keunggulan yang terletak pada penambahan ubi ungu sebagai bahan dasar pembuatan cendol dan kuahnya yang telah diganti dengan susu UHT. Selain rasanya yang enak, manis dan gurih, keunggulan lain yang dimiliki oleh cendol susu ubi ungu ini adalah terletak pada kemasannya. Cendol susu ubi ungu ini tak lagi dikemas hanya dengan plastik, melainkan sudah dikemas menggunakan botol kemasan plastik yang telah diberi label sehingga dapat mempermudah dan praktis untuk dibawa oleh konsumen. Di samping itu, ubi ungu yang dijadikan sebagai bahan dasar pembuatan cendol ini, memiliki beberapa manfaat bagi kesehatan manusia. Ekoningtyas, dkk (2016) menyebutkan bahwa, senyawa antosianin yang dimiliki oleh ubi ungu yang berfungsi sebagai antioksidan, antikanker, antibakteria, serta perlindungan terhadap kerusakan hati, jantung dan stroke.

Produksi cendol susu ubi ungu juga berpeluang menjadi produk yang memiliki prospek ekonomi yang sangat baik serta berpeluang menjadi suatu produk yang disukai oleh masyarakat. Hal ini bisa menjadi hal yang sangat penting karena di zaman yang sudah modern ini, berbagai kalangan terutama anak muda sudah mulai enggan untuk mengkonsumsi cendol mengingat cendol ini adalah minuman yang masih tradisional sehingga keberadaannya sudah mulai dilupakan.

Namun, pada pembuatan cendol susu ubi ungu masih mempunyai beberapa kendala diantaranya tekstur cendol yang dihasilkan menggumpal serta rasa yang terlalu manis. Untuk mengatasinya, perlu dilakukan proses pengontrolan kecepatan ayunan pengadukan adonan cendol serta pengontrolan pada proses persiapan bahan. Adanya optimasi proses dalam produksi cendol susu ubi ungu ini diharapkan akan bisa diterima dan disukai oleh konsumen atau masyarakat.

* 1. **Rumusan Masalah**

Rumusan masalah yang dapat dikembangkan berdasarkan uraian latar belakang diatas adalah:

1. Bagaimana cara memproduksi cendol ubi susu ubi ungu?
2. Bagaimana cara menganalisa usaha produksi cendol susu ubi ungu?
3. Bagaimana strategi pemasaran cendol susu ubi ungu?
4. **Alternatif Pemecahan Masalah**

Alternatif pemecahan masalah untuk mengatasi beberapa masalah atau kendala yang telah dirumuskan diantaranya:

1. Membuat produk cendol susu ubi ungu yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Menganalisa biaya produksi cendol susu ubi ungu.
3. Melakukan survey pasar dengan melihat kebutuhan konsumen.

# Tujuan

# Tujuan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Mengetahui prosedur kerja pembuatan cendol susu ubi ungu yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui cara perhitungan analisa dan kelayakan usaha cendol susu ubi ungu yang menguntungkan.
3. Mengetahui strategi pemasaran yang tepat untuk produk cendol susu ubi ungu yang menguntungkan.

# Luaran Yang Diharapkan

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

1. Meningkatkan daya tarik konsumen akan produk olahan ubi ungu yaitu cendol susu ubi ungu.
2. Meningkatkan nilai guna ubi ungu dan menciptakan produk olahan ubi ungu yaitu cendol susu ubi ungu.
3. Memberikan informasi cara pembuatan olahan ubi ungu dengan menjadikan produk cendol susu ubi ungu.

# Manfaat

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

1. Meningkatkan nilai ekonomi dari ubi ungu.
2. Membuat produk cendol dengan inovasi baru.
3. Membuka peluang munculnya wirausaha.