

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ubi jalar ungu merupakan satu komoditas pangan yang mempunyai keunggulan sifat fungsional, karena berbagai komponen yang terkandung di dalamnya mempunyai fungsi-fungsi fisiologis tertentu. Keunggulan ubi jalar ungu adalah Pigmen warna ungu pada ubi jalar ungu bermanfaat sebagai antioksidan karena dapat menyerap polusi udara, racun, oksidasi dalam tubuh, dan menghambat pengumpulan sel-sel darah. Ubi jalar ungu juga mengandung serat pangan alami yang tinggi yaitu prebiotik. Kandungan lainnya dalam ubi jalar ungu adalah Betakaroten. Warna ubi jalar semakin pekat, maka semakin pekat betakaroten yang ada di dalam ubi jalar ungu (Sarwono, 2005).

Kue semprong adalah salah satu jenis kue yang tidak asing di dengar bahkan sering dikonsumsi oleh masyarakat. Kue ini berbentuk silinder atau panjang seperti pipa namun kue semprong hadir dalam bentuk yang lain yaitu berbentuk segitiga dan memiliki rasa yang tidak terlalu manis tetapi akan renyah ketika digigit. Kue semprong yang sering beredar di pasaran yaitu semprong yang memiliki rasa gurih dengan campuran parutan jahe sehingga memiliki rasa yang hangat ketika dikonsumsi. Semprong ini pada umumnya memiliki warna putih kecoklatan dan banyak juga semprong yang beredar di pasaran memiliki warna yang bermacam-macam seperti hijau, merah, kuning, dan lain-lain. Pewarna yang digunakan dalam kue semprong tersebut bukan berasal dari pewarna alami melainkan menggunakan pewarna makanan yang tidak baik bagi kesehatan apabila dikonsumsi secara terus-menerus. Semprong Ubi Ungu merupakan salah satu olahan kue kering inovasi baru dengan rasa dan pewarna alami yang dihasilkan dari buah ubi ungu. Ubi ungu dijadikan bahan dasar dalam adonan semprong sehingga memiliki cita rasa yang gurih. Ubi ungu sendiri memiliki karbohidrat dan serat yang tinggi sehingga bagus bagi kesehatan. Inovasi yang menarik ini dapat memunculkan peluang usaha di pasaran. Usaha yang mengembangkan kreativitas dan pemanfaatan kandungan yang terdapat pada ubi jalar ungu.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah diuraikan di halaman sebelumnya, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi semprong ubi ungu di Desa Pondok Joyo Kecamatan Semboro Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha semprong ubi ungu di Desa Pondok Joyo Kecamatan Semboro Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran ubi ungu di Desa Pondok Joyo Kecamatan Semboro Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

1. Mampu melaksanakan proses pembuatan semprong ubi ungu di Desa Pondok Joyo Kecamatan Semboro Kabupaten Jember.
2. Mampu menganalisis kelayakan usaha semprong ubi ungu di Desa Pondok Joyo Kecamatan Semboro Kabupaten Jember.
3. Mampu melakukan pemasaran semprong ubi ungu di Desa Pondok Joyo Kecamatan Semboro Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

1. Menambah pengetahuan bagi pembaca tentang usaha semprong ubi ungu
2. Dapat dijadikan referensi bagi pembaca yang inovatif dan ingin berwirausaha.
3. Membuka peluang wirausaha baru melalui pemanfaatan ubi ungu sebagai bahan baku produksinya.