

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan ringan atau jajanan merupakan makanan yang disukai disemua kalangan, baik anak-anak maupun orang dewasa. Makanan ringan tersebut memiliki berbagai macam varian rasa, antara lain manis, asin bahkan pedas, hal tersebut menjadikan makanan ringan disukai oleh masyarakat luas. Makanan ringan bukan menu makanan utama, biasanya makanan ringan tersebut digunakan untuk menghilangkan rasa lapar sementara (Fitri et al., 2016). Makanan ringan (*snack*) biasanya sering dikonsumsi disepanjang waktu mulai pagi sampai malam.

Stik merupakan produk yang termasuk kedalam kategori makanan ringan yang memiliki sifat renyah dan gurih. Kesukaan masyarakat terhadap stik menjadikan produk ini yang banyak diproduksi dan divariasikan, seperti stik keju dan ikan. Salah satu variasi stik yang belum pernah ditemukan adalah stik ubi jalar ungu taburan wijen.

Ubi jalar menduduki peringkat keempat sumber karbohidrat non beras setelah padi, jagung dan ubi kayu. Kandungan karbohidrat yang tinggi tersebut memungkinkan ubi jalar digunakan dalam produksi makanan yang berbahan dasar tepung terigu. Komposisi kimia ubi jalar meliputi karbohidrat, mineral, dan vitamin. Selain itu, ubi jalar juga mengandung energi, β -karoten, vitamin C, niacin, riboflavin, thiamin dan mineral (Ambarsari et al., 2016).

Pengolahan ubi jalar ungu secara luas masih belum banyak dilakukan, hal tersebut dapat dilihat dari rendahnya tingkat konsumsi ubi jalar ungu. Sebagai bahan pangan, masyarakat hanya mengolah produk olahan ubi jalar ungu menjadi ubi rebus, ubi goreng dan kripik. Untuk itu penganekaragaman pangan terhadap ubi jalar ungu perlu ditingkatkan. Salah satunya yaitu pembuatan stik dengan penambahan ubi jalar ungu serta penambahan biji wijen sebagai taburannya.

Penambahan biji wijen pada pembuatan stik ubi jalar ungu ini bertujuan untuk memberikan nilai tambah pada penampilan stik. Menurut Vina Rizky Putri, Dudung Angkasa (2017) biji wijen paling banyak digunakan sebagai *garnish* untuk memaksimalkan penampilan dalam penyajian makanan, selain itu biji wijen

juga memiliki kandungan kalsium yang tinggi yaitu 1125 mg per 100 gr. Selain untuk memberikan nilai tambah pada penampilan, penambahan biji wijen juga dapat memberikan tambahan rasa gurih pada stik.

Berdasarkan survey pasar yang telah dilakukan, harga stik ubi jalar ungu taburan wijen lebih murah yaitu Rp 8.500 dengan berat 100 gram dibandingkan dengan harga stik keju dipasaran yaitu berkisar Rp 20.000 – Rp 22.000 dengan berat 250 gram. Penambahan ubi jalar ungu pada pembuatan stik ini diharapkan dapat menghasilkan stik dengan citarasa yang khas dan unik yang dapat diterima oleh konsumen. Produksi stik ubi jalar ungu taburan wijen ini belum ada dipasaran, sehingga berpeluang besar untuk diproduksi dan dipasarkan dimasyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan Stik Ubi Jalar Ungu Taburan Wijen adalah :

1. Bagaimana teknik pembuatan stik ubi jalar ungu taburan wijen yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen ?
2. Bagaimana memproduksi dan menghitung kelayakan produksi stik ubi jalar ungu taburan wijen ?
3. Bagaimana metode pemasaran stik ubi jalar ungu taburan wijen ?

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

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

1. Membuat stik ubi jalar ungu taburan wijen yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen.
2. Memproduksi dan menghitung kelayakan produksi stik ubi jalar ungu taburan wijen.
3. Melakukan survey pasar dan memasarkan stik ubi jalar ungu taburan wijen.

1.4 Tujuan Program

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui teknik pembuatan stik ubi jalar ungu taburan wijen yang optimal sehingga dapat diterima oleh konsumen.
2. Memproduksi dan menghitung kelayakan produksi stik ubi jalar ungu taburan wijen.
3. Mengetahui cara pemasaran stik ubi jalar ungu taburan wijen metode langsung dan tidak langsung.

1.5 Kegunaan Program

Kegunaan atau manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Memberikan variasi terhadap produk olahan stik yang sudah ada.
2. Meningkatkan nilai ekonomis dari ubi jalar ungu.
3. Membuka peluang usaha dalam produk stik ubi jalar ungu taburan wijen untuk skala besar maupun industri rumah tangga

