

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue kering merupakan makanan yang banyak digemari oleh masyarakat. Menurut SNI 01-2973-1992 cookies merupakan salah satu jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan bertekstur padat. Kue kering pertama kali dikenalkan di Indonesia pada masa penjajahan Belanda. Kue kering termasuk makanan kecil atau ringan dan tergolong kelompok pastry (Wisti,2011). Kue kering yang sering ditemui di Inonesia seperti nastar, kastengel, putri salju, lidah kucing dan masih banyak lagi. Salah satu kue yang mempunyai banyak penikmat yaitu kue lidah kucing.

Kue lidah kucing merupakan kue kering yang berasal dari Belanda. Bahan baku pembuatan kue lidah kucing adalah tepung terigu, telur, gula halus, margarin, vanili, dan cream of tartar (Punarsari, 2016). Kue lidah kucing berbentuk seperti lidah kucing yaitu tipis dan panjang, dengan proses pemanggangan di dalam oven (Yasa Boga. 2012). Kue lidah kucing ini biasanya berwarna kuning keputihan karena kue ini berbahan dasar tepung terigu. Tepung terigu berasal dari gandum, gandum tidak bisa tumbuh di Indonesia disebabkan iklim dari Indonesia. Volume impor gandum berdasarkan data dari Asosiasi Tepung Terigu Indonesia (APTINDO) pada tahun 2017 adalah sebesar 11,48 juta ton. Substitusi terigu dengan menggunakan pasta ubi ungu dalam pembuatan kue kering diharapkan dapat mengurangi impor gandum di Indonesia (Punarsari, 2016). Semakin berkembangnya inovasi semakin banyak kreasi dari kue lidah kucing yaitu dengan penambahan dari pasta ubi jalar ungu.

Ubi ungu merupakan salah satu ubi jalar yang mudah ditemui di Indonesia (Hardoko dkk, 2010). Daerah penghasil ubi jalar ungu terbesar di Jawa Timur yaitu kota Mojokerto dengan menghasilkan pada tahun 2017 sebesar 59.483 ton (BSN Jawa Timur, 2018). Ubi jalar ungu yang mempunyai daging buah yang berwarna ungu. Warna ungu pada ubi jalar disebabkan oleh adanya pigmen ungu antosianin yang menyebar dari bagian kulit sampai dengan daging umbinya. Konsentrasi antosianin inilah yang menyebabkan beberapa jenis ubi ungu mempunyai gradasi

warna ungu yang berbeda (Hardoko.dkk, 2010). Kandungan gizi ubi jalar ungu segar terdiri dari pati 22,64%, gula reduksi 0,30%, lemak 0,94%, protein 0,77%, kadar air 70,46%, kadar abu 0,84%, serat 3,00%, vitamin C 21,43 mg/100g dan antosianin 110,51 mg/100g (Ginting, 2011). Zat gizi lain yang banyak terdapat dalam ubi jalar adalah energi, vitamin C, vitamin B6 (piridoksin) yang berperan penting dalam kekebalan tubuh. Kandungan mineralnya dalam ubi jalar seperti fosfor, kalsium, mangan, zat besi dan serat yang larut untuk menyerap kelebihan lemak/kolesterol dalam darah (Reifa, 2005). Ubi jalar ungu mengandung antosianin berkisar \pm 519 mg/100 gr berat basah (Kumalaningsih, 2006). Antosianin ubi jalar ungu juga memiliki fungsi fisiologis misal antioksidan, antikanker, antibakteri, perlindungan terhadap kerusakan hati, penyakit jantung dan stroke. Ubi jalar ungu bisa menjadi anti kanker karena didalamnya ada zat aktif yang dinamakan selenium dan iodin yang aktivitasnya dua puluh kali lebih tinggi dari jenis ubi yang lainnya (Ferlina, 2010).

Ubi jalar ungu kaya akan nutrisi yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia. Ubi jalar ungu ini biasanya hanya diolah secara sederhana dengan cara direbus, digoreng, dan dikukus masih jarang masyarakat mengolahnya dengan cara khusus. Semakin berkembangnya diversifikasi pangan yang ada ubi jalar ungu mulai dimanfaatkan dengan berbagai macam inovasi. Produk pangan yang mempunyai peluang besar dalam memaksimalkan manfaat ubi jalar ungu adalah kue lidah kucing.

Kue lidah kucing ubi jalar ungu merupakan inovasi baru dalam bidang pangan. Hal ini dapat mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu yang merupakan bahan dasar dari kue lidah kucing, menambah nilai ekonomis dari ubi jalar ungu, dan memberikan nilai tambah sumber daya pangan lokal baru. Kue lidah kucing ubi jalar ungu memiliki bentuk oval panjang dan pipih, berwarna ungu, rasa yang manis dan aroma khas dari ubi jalar ungu. Kue ini mempunyai manfaat bagi tubuh yaitu dapat antihipertensi, mencegah kanker, mencegah diabetes, menjaga hati tetap sehat dan masih banyak manfaat lainnya (Sunnara & Isvandary, 2009). Berdasarkan uraian diatas dapat menciptakan produk pangan yang inovatif dan bernilai gizi tinggi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana cara memproduksi kue lidah kucing ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas L. Poiret*) yang dapat diterima konsumen?
2. Bagaimana cara memasarkan kue lidah kucing ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas L. Poiret*) secara efektif?
3. Bagaimana menghitung kelayakan usaha kue lidah kucing ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas L. Poiret*)?

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Alternatif pemecahan masalah yang telah dirumuskan dapat dipecahkan dengan alternatif sebagai berikut :

1. Membuat produk kue lidah kucing ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas L. Poiret*) yang dapat diterima konsumen.
2. Memproduksi dan memasarkan kue lidah kucing ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas L. Poiret*) secara efektif.
3. Melakukan analisis kelayakan usaha kue lidah kucing ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas L. Poiret*) dengan tepat yaitu dengan cara melakukan pra produksi.

1.4 Tujuan Program

Adapun tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) :

1. Untuk mengetahui cara memproduksi kue lidah kucing ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas L. Poiret*) yang dapat diterima konsumen.
2. Untuk mengetahui cara memasarkan kue lidah kucing ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas L. Poiret*) secara efektif.
3. Untuk menghitung kelayakan usaha kue lidah kucing ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas L. Poiret*).

1.5 Manfaat Program

Manfaat dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah :

1. Dapat meningkatkan pemanfaatan ubi jalar ungu sebagai olahan pangan yang bermanfaat, menarik dan dapat diterima masyarakat.
2. Meningkatkan variasi dari produk kue lidah kucing.
3. Membuka peluang usaha dalam skala rumah tangga maupun skala besar.

