

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang mempunyai banyak tanaman, diantaranya tanaman ubi jalar. Ketika panen tiba harga ubi jalar segar menjadi turun dan umur simpan ubi jalar segar tidak bisa bertahan lama. Masyarakat Indonesia biasa mengkonsumsi ubi jalar antara lain dengan cara direbus, digoreng atau dibuat kolak ubi jalar. Umur simpan dari ubi jalar segar tidak bertahan lama, untuk itu diperlukan cara menanggulangi supaya umur simpan menjadi lebih panjang maka dilakukan pengolahan pangan ubi jalar menjadi tepung ubi jalar. Selain dapat memperpanjang umur simpan ubi jalar, apabila tepung ubi jalar dijual juga bisa menambah pendapatan masyarakat, pengolahan ubi jalar selain dibuat menjadi tepung ubi jalar, ubi jalar bisa juga dibuat menjadi keripik ubi jalar. Selain bisa dikonsumsi sendiri, masyarakat juga bisa menjual keripik ubi jalar sehingga bisa menambah pendapatan masyarakat.

Ubi jalar merupakan salah satu komoditas tanaman pangan yang dapat tumbuh dan berkembang di seluruh Indonesia. Kandungan gizi ubi jalar relatif baik, khususnya sebagai sumber karbohidrat, vitamin dan mineral. Ubi jalar memiliki kandungan karbohidrat sebesar 27,9% dengan kadar air 68,5% sedangkan dalam bentuk tepung karbohidratnya mencapai 85,26% dengan kadar air 7,0%. Tepung ubi jalar mempunyai kadar abu dan kadar serat yang lebih tinggi, serta kandungan karbohidrat dan kalori hampir setara dengan tepung terigu. Hal ini mendukung pemanfaatan tepung ubi jalar disubstitusikan pada produk tepung terigu (Zuraida dan Supriati, 2001). Pengolahan ubi jalar menjadi tepung merupakan salah satu cara pengawetan dan penghematan ruang penyimpanan. Dalam bentuk tepung, ubi jalar lebih fleksibel untuk dimanfaatkan sebagai bahan baku industri pangan maupun non pangan. Tepung ubi jalar yang merupakan bahan baku industri setengah jadi dan mempunyai potensi untuk dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pada industri pangan yang fungsinya dapat mensubstitusi tepung terigu (Irfansyah, 2001).

Menurut murtiningsih dan suyanti (2011), bahwa kandungan karbohidrat ubi jalar yang tinggi membuat ubi jalar dapat dijadikan sumber kalori. Kandungan karbohidrat ubi jalar tergolong indeks glikemik rendah, yaitu tipe karbohidrat yang jika dikonsumsi tidak akan menaikkan kadar gula darah secara drastis. Oleh karena itu, pengolahan ubi jalar menjadi tepung sangat berpotensi dikembangkan menjadi salah satu sumber pangan fungsional dengan indeks glikemik rendah. Kandungan gizi ubi jalar kuning yaitu sebanyak 533,8 ug betakaroten, 4,93% serat, 0,73% abu, 4,87% gula total, 2,12% protein (Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 2016). Betakaroten (prekursor vitamin A) dalam ubi jalar kuning dapat berperan sebagai antioksidan yang melindungi sel dari kerusakan yang disebabkan oleh radikal bebas (Kemal, Ntharia Niwedy, Karim, 2012).

Kue stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering yang berbentuk pipih dan panjang, stik mempunyai warna kuning keemasan, rasa gurih serta bertekstur renyah, beraroma khas kue. Stik sering dikonsumsi masyarakat sebagai camilan sehari-hari oleh anak-anak, remaja serta orang dewasa. Stik merupakan kata serapan dari bahasa inggris yang artinya tongkat atau sesuatu yang berbentuk seperti batang. Kue dengan kualitas yang baik, diperlukan bahan-bahan yang berkualitas. Selama ini sebagian besar produk yang beredar di pasaran yaitu stik keju, stik bawang dan stik lainnya. Kelemahan stik banyaknya produk yang sama dengan produk dibuat sehingga menjadi produk tersebut tidak terlalu diminati dan juga harga yang lebih terjangkau dan produk mudah melempem.

Kue stik coklat penambahan tepung ubi jalar kuning merupakan variasi baru dalam bidang pangan yang terbuat dari bahan utama tepung terigu dengan penambahan tepung ubi jalar kuning, margarin, gula, susu, garam dan air. Melihat dari bahan-bahan yang digunakan kue stik coklat dengan penambahan tepung ubi jalar kuning ini termasuk kue kering jenis biskuit. Biskuit adalah produk makanan kering yang dibuat dengan memanggang adonan yang mengandung bahan dasar tepung terigu, lemak, dengan atau tanpa tambahan bahan makanan dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan (BSN, 1992). Penambahan tepung ubi jalar kuning dapat mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu yang

merupakan bahan dasar dari kue stik, menambah nilai ekonomis dari ubi jalar kuning, dan dapat menambah sumber daya pangan lokal baru. Kue stik cokelat penambahan tepung ubi jalar kuning memiliki bentuk pipih memanjang seperti tongkat, berwarna kuning keemasan yang manis dan aroma khas ubi jalar kuning. 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 stik cokelat penambahan tepung ubi jalar kuning ?
2. Bagaimana menghitung kelayakan usaha kue stik cokelat penambahan tepung ubi jalar kuning?
3. Bagaimana cara memasarkan kue stik cokelat penambahan tepung ubi jalar kuning ?

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

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

1. Membuat produk kue stik cokelat penambahan tepung ubi jalar kuning yang diterima konsumen.
2. Melakukan perhitungan kelayakan usaha kue stik cokelat penambahan ubi jalar kuning dengan tepat yaitu dengan cara melakukan pra produksi.
3. Memproduksi dan memasarkan kue stik cokelat penambahan tepung ubi jalar kuning.

1.4 Tujuan Program

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM):

1. Untuk mengetahui cara memproduksi kue stik cokelat penambahan tepung ubi jalar kuning.

2. Untuk menghitung kelayakan usaha kue stik coklat penambahan tepung ubi jalar kuning.
3. Untuk mengetahui cara memasarkan kue stik coklat penambahan tepung ubi jalar kuning.

1.5 Manfaat Program

Manfaat dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah:

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

