

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Umbi-umbian merupakan bahan pangan yang di berbagai belahan dunia, terutama di kawasan non-serealia, telah menjadi bahan pangan pokok sejak dahulu kala. Berbagai jenis umbi-umbian tradisional tersebut masih bertahan sebagai bahan pangan pokok di berbagai daerah di Indonesia. Umbi-umbian terdiri atas berbagai jenis tanaman yang dapat digunakan sebagai bahan pangan maupun sayuran. Umbi dalam hal ini dimaksudkan mencakup berbagai jenis umbi yang secara botanis dikenal sebagai umbi akar.

Singkong adalah tanaman rakyat yang telah dikenal di seluruh pelosok Indonesia. Tanaman singkong sangat mudah tumbuh. Tumbuhan yang berasal dari Amerika Tropis ini di Indonesia banyak ditanam di pekarangan, tanggul, ataupun sawah. Singkong di daerah Jember sangat melimpah pada tahun luas lahan tanaman singkong 4.331.000 hektar dengan produksi singkong mencapai 67.214.000 ton. Singkong memiliki kandungan kalori, protein, lemak, hidrat arang, kalsium, fosfor, zatbesi, vitamin B dan C, dan amilum. Dapat digunakan sebagai media pengobatan, memiliki berbagai khasiat sebagai obat, diantaranya obat rematik, sakit kepala, demam, luka, diare, cacingan, disentri, rabun senja, beri-beri. Selain itu dapat diolah menjadi banyak produk makanan salah satunya adalah donat. Donat adalah produk makanan yang sangat dikenal oleh masyarakat yaitu dengan bentuknya yang khas, berupa bola-bola yang tengahnya berlubang.

Pengolahan singkong dalam bentuk donat merupakan salah satu alternatif peluang usaha. Pemilihan variasi Donat dengan penggunaan singkong kukus, akan menjadi daya tarik. Singkong memiliki banyak keunggulan yaitu nilai ekonomi yang rendah, pengolahan sederhana dan indeks glikemiknya rendah sehingga menjadi alternatif pangan serat pengganti nasi.

1.2 Perumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan dapat menjadi kendala dalam usaha ini diantaranya adalah

1. Singkong sebagai bahan baku pembuatan donat merupakan hal baru, sehingga perlu kajian formulasi yang tepat.
2. Persepsi masyarakat bahwa donat umumnya tanpa tambahan bahan lain sehingga donat dengan penggunaan singkong kukus merupakan inovasi baru.

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Alternatif pemecahan untuk mengatasi beberapa masalah yang telah dirumuskan adalah:

1. Mengkaji formulasi penambahan singkong dengan melakukan pengujian beberapa formula pada pembuatan kue donat.
2. Melakukan pemasaran kue donat dengan penggunaan singkong kukus pada pasar di daerah Jember.

1.4 Tujuan Program

Usaha ini mempunyai beberapa tujuan yakni :

1. Menentukan formulasi penambahan singkong yang tepat dalam pengolahan kue donat.
2. Menjadikan usaha donat dengan penggunaan singkong kukus sebagai usaha yang layak komersial dan meraih keuntungan dalam menjalankan usaha donat dengan penggunaan singkong kukus tanpa mengurangi kualitas donat sesuai formulasi.

1.5 Luaran yang Diharapkan

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

1. Pengolahan donat dengan penggunaan singkong kukus diharapkan dapat menambah variasi donat yang sudah ada di Jember dan sebagai alternatif pangan sehat.
2. Membuat donat dengan penggunaan singkong kukus ini dikenal dan dikonsumsi masyarakat luas sebagai camilan.
3. Donat dengan penggunaan singkong kukus diharapkan dapat dikembangkan sebagai usaha baru.
4. Meningkatkan nilai tambah bahan baku singkong sebagai produk olahan bernilai ekonomis tinggi.

1.6 Kegunaan Program

Kegunaan dari usaha ini adalah

1. Memberikan variasi terhadap produk donat yang sudah ada.
2. Menciptakan alternatif makanan berat yang menyehatkan.
3. Meningkatkan nilai guna singkong.
4. Membuka peluang kerja bagi wirausahawan.