

BAB. I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ubi jalar memang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat di Indonesia, karena sejak sepuluh tahun yang lalu sudah mengonsumsi umbi – umbian. Cita rasa ubi jalar sebagai salah satu pilihan sumber karbohidrat belum begitu populer dikalangan atas, karena selama ini ubi jalar dikonsumsi oleh kalangan ekonomi rendah. Secara tradisional ubi jalar pada umumnya dipakai sebagai pangan kudapan atau jajanan seperti ubi jalar goreng, ubi bakar, ubi rebus, gethuk dan lain – lain (Juanda, et. Al., 2000).

Ubi jalar atau ketela rambat (*Ipomoea batatas* L.) adalah sejenis tanaman budidaya. Bagian yang dimanfaatkan adalah akarnya yang membentuk umbi dengan kadar gizi (karbohidrat) yang tinggi. Ubi jalar dibedakan berdasarkan warnanya, ada tiga jenis warna yaitu berwarna putih, kuning, dan ungu (Anonim, 2003).

Umbinya dikenal luas sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran. Umbi tidak tahan simpan meskipun ditempatkan di lemari pendingin. Gejala kerusakan ditandai dengan keluarnya warna biru gelap akibat terbentuknya asam sianida yang bersifat racun bagi manusia. Ubi jalar dapat diolah menjadi makanan seperti ubi jalar goreng, tape ubi jalar, manisan ubi jalar, carang mas, asinan bogor, kremes, lemet, timus, selai dan keripik ubi jalar.

Ubi jalar umumnya memiliki nilai ekonomi yang relatif rendah, salah satunya yaitu mengolah menjadi keripik dengan variasi pedas sehingga konsumen lebih tertarik untuk membeli dan mengkonsumsinya.

Usaha penganekaragaman pangan sangat penting dalam rangka mengatasi masalah ketergantungan pada satu bahan pangan pokok. Misalnya dengan mengolah sereal dan umbi-umbian menjadi berbagai bentuk awetan yang mempunyai rasa khas dan tahan lama disimpan. Bentuk olahan tersebut berupa tepung, gaplek, tapai, keripik dan lainnya.

Rendahnya konsumsi ubi jalar tersebut dikarenakan masih sedikitnya teknologi pengolahan pasca panen yang diterapkan, nilai ekonomi ubi jalar yang rendah dan citra ubi jalar sebagai makanan orang miskin. Pengolahan ubi jalar oleh rumah tangga dan industri di Indonesia masih cukup sederhana, yaitu pemangangan, perebusan, penggorengan dan diolah menjadi makanan tradisional lainnya. Oleh karena itu, agar ubi jalar dapat menjadi alternatif bahan makanan pokok dan memiliki nilai ekonomis diperlukan peningkatan nilai tambah produk. Salah satunya adalah dengan pengolahan ubi jalar menjadi keripik ubi jalar. Bentuk keripik dapat mempermudah pengangkutan dan memperpanjang masa penyimpanan hingga dapat tahan berbulan-bulan.

Pada prinsipnya proses pembuatan keripik ubi jalar adalah dari ubi jalar yang diiris tipis-tipis kemudian di goreng dan di campur dengan bumbu – bumbu yang kemudian dioven menggunakan oven listrik selama satu hari agar bumbu dapat merasuk dan kemudian di kemas.

Sasaran konsumen untuk keripik ubi jalar pedas ini tidak terbatas pada siapa saja yang mengkonsumsinya. Dengan adanya produk keripik ubi jalar pedas ini berharap dapat diterima oleh konsumen sehingga layak untuk dipasarkan.

1.2 Perumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan keripik ubi jalar pedas adalah :

1. Belum banyak diketahui formulasi yang tepat dalam pembuatan keripik ubi jalar pedas untuk menghasilkan produk yang berkualitas, aman dan murah.
2. Belum diketahui kelayakan usaha dalam produksi keripik ubi jalar pedas.
3. Bagaimana mengatasi ketatnya persaingan dengan produk camilan dipasaran?

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Masalah yang telah dirumuskan dapat dipecahkan dengan alternatif pemecahan sebagai berikut :

1. Membuat formulasi yang tepat dalam pembuatan keripik ubi jalar pedas dengan cara dilakukan pra produksi secara berulang – ulang.
2. Melakukan produksi keripik ubi jalar pedas hingga dapat diketahui kelayakan usahanya.
3. Memasarkan produk keripik ubi jalar pedas secara langsung kepada konsumen atau dengan menitipkannya di toko atau warung.

1.4 Tujuan Pogram

1. Mampu menentukan formulasi yang tepat dalam produksi keripik ubi jalar pedas.
2. Mampu memproduksi dan menganalisa kelayakan usaha keripik ubi jalar pedas.
3. Mampu memasarkan keripik ubi jalar pedas yang dihasilkan sehingga dapat dikenal dan diterima oleh masyarakat

1.5 Luaran Yang Diharapkan

Adapun luaran yang diharapkan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Membuat keripik ubi jalar pedas ini di kenal dan di konsumsi masyarakat luas.
2. Meningkatkan nilai tambah bahan baku ubi jalar sebagai produk olahan bernilai ekonomis yang berkualitas, praktis dan mempunyai daya saing pasar.
3. Menarik minat masyarakat terhadap camilan keripik ubi jalar pedas.

1.6 Kegunaan Program

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Menambah variasi produk dari olahan ubi jalar.

2. Menonjolkan jenis makanan ringan varian baru, yang menonjolkan sifat fisik (organoleptik).
3. Membuka peluang munculnya wirausaha baru dalam produk keripik ubi jalar pedas dalam skala besar maupun industri rumah tangga