

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki ketersediaan pangan berbasis karbohidrat cukup tinggi seperti padi, jagung, dan ubi jalar, yang mempunyai peranan penting dalam penyediaan bahan pangan. Selain padi, ubi jalar merupakan kelompok tanaman pangan yang paling banyak dibudidayakan sebagai komoditas pertanian karena tanaman ini relative mudah tumbuh, tahan hama dan penyakit serta memiliki produktivitas yang cukup tinggi (Haryuni et al., 2021). Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) merupakan salah satu bahan alternatif pangan karbohidrat non beras, yang memiliki banyak sekali manfaat dan juga gizi yang seimbang bagi kesehatan tubuh. Kelebihan dari ubi jalar ungu yaitu mengandung antioksidan yang kuat untuk menetralsisir keganasan radikal bebas seperti kanker dan jantung dengan mengandung fitokimia seperti antosianin yang memberikan ciri khas warna ungu (Pradita, 2021). Pemanfaatan ubi ungu di Indonesia belum maksimal. Tingkat produksi ubi jalar ungu mencapai 2.416 ton (BPS, 2020). Pemanfaatan konsumsinya sebatas direbus dan digoreng menjadi keripik saja, sehingga kurang variatif dan masyarakat kurang tertarik untuk mengonsumsi ubi ungu meskipun jumlahnya melimpah (Setiawan et al., 2020). Hal tersebut tentu membuka peluang untuk mengolah ubi ungu menjadi produk inovatif berbasis ubi ungu yang dapat dikombinasi dengan bahan lainnya sehingga berpotensi untuk disukai oleh masyarakat. Salah satu inovasi yang dapat dibuat adalah Lumpia ubi ungu cokelat lumer yang dipasarkan dalam bentuk *frozen* agar produk memiliki umur simpan yang panjang. Lumpia ubi ungu cokelat lumer adalah snack yang terdiri dari kulit dan isian. Kulitnya menggunakan kulit lumpia komersial yang dibeli di swalayan terdekat, untuk isian pada bagian dalam kulit adalah lumatan ubi ungu dengan tambahan susu kental manis dan dikombinasikan dengan cokelat batang komersial.

Berdasarkan hasil kuesioner yang dibagikan dan diisi oleh 106 orang dengan berbagai kalangan usia, respon dan tingkat penerimaan konsumen terhadap produk, sebanyak 84% responden

menyukai makanan berbasis ubi ungu, dan menurut hasil survei, produk olahan ubi ungu yang familiar bagi konsumen yaitu 50,9 % responden pernah mengkonsumsi keripik ubi ungu, dan 40,6% responden pernah mengkonsumsi ubi ungu rebus tanpa mengetahui produk olahan ubi ungu lainnya. Hasil survei tersebut menunjukkan antusiasme yang dari responden untuk mendukung perencanaan produk inovasi lumpia ubi ungu cokelat lumer sebagai produk baru. Konsumen tertarik untuk mencoba produk olahan ubi ungu yang baru ini. Rasa cokelat lumer yang dipilih cocok dipadukan dengan manis ubi ungu yang dikombinasi dengan kulit lumpia yang renyah.

Produk lumpia ubi ungu cokelat lumer *frozen* direncanakan akan diproduksi oleh unit usaha *home industry* dengan nama Lumerlicious yang berasal dari kata “Lumpia”, “Lumer”, dan “*Delicious*” yang menggambarkan produk olahan lumpia yang berisi ubi ungu yang ditambahkan cokelat lumer. Produk Lumerlicious ini dikemas dalam plastik PE (*Polyethylene*) yang berukuran 15x25 cm dan divakum. Dalam 1 kemasan produk lumpia ubi ungu cokelat lumer memiliki berat bersih 180 gram dan berisi 4 pcs dalam 1 kemasan. Produk lumpia ubi ungu cokelat lumer ini “Lumerlicious” memiliki harga jual 15.000/kemasan, dan menggunakan sistem penjualan *pre-order* yang dipasarkan melalui *whatsapp*, dan *instagram*. Unit usaha ini direncanakan dalam bentuk *home industry* yang berlokasi di jalan Komplek Ruko Palem Pertiwi 3, Palem Watu, Kecamatan Menganti, Gresik dengan ukuran lebar 4,5 x panjang 14 meter dengan kondisi ruko 2 lantai. Pemilihan lokasi ini didasarkan oleh lokasi strategis dan berdekatan dengan pasar menganti yang memudahkan proses perolehan bahan baku, dan distribusi produk.

Perencanaan unit usaha produksi “Lumerlicious” menghitung dan mempertimbangkan faktor ekonomis, manajemen, serta teknis, sehingga usaha dapat berjalan. Faktor ekonomis yang dihitung adalah analisis *Break Even Point* (BEP), *Minimum Acceptable Rate of Return* (MARR), *Rate of Return* (ROR), dan *Pay Out Time* (POT). Faktor organisasi. Faktor teknis yang dihitung dan di rancang adalah, lokasi, tata letak, alat, mesin, bahan, utilitas, dan tenaga kerja.

## 1.2. Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai melalui Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah mampu merencanakan unit usaha Ubi Ungu Cokelat Lumer *Frozen* dengan kapasitas 150 pak/hari (@180 gram/pak) serta menganalisis kelayakannya secara teknis dan ekonomis.