

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ubi jalar ungu merupakan salah satu komoditas yang cukup melimpah di Indonesia. Produktivitas ubi jalar ungu mampu mencapai jutaan ton per tahun. Pada tahun 2013, produksi ubi jalar di Indonesia mencapai 2.386.729 ton dengan luas panen 161.850 ha (BPS, 2014). Komoditas ini mulai dikenal menyebar keseluruh dunia terutama negara-negara yang beriklim tropis. Tingginya produktivitas ubi jalar ungu di Indonesia yang merupakan negara dengan iklim tropis, telah menghasilkan banyak industry pengolahan ubi jalar ungu.

Beberapa penelitian menunjukkan bahwa ubi jalar ungu memiliki kadar antosianin yang tinggi. Pigmen antosianin ini diharapkan dapat menjadi keuntungan yang potensial sebagai bahan tambahan makanan berupa pewarna alami sekaligus sebagai antioksidan yang mampu meningkatkan kualitas kenampakan dari suatu produk dan dampak kesehatan.

Ronde merupakan makanan tradisional dari Tiongkok yang banyak digemari di Indonesia sebagai salah satu jajanan yang populer dan menyehatkan. Ronde merupakan salah satu dari banyak makanan tradisional yang perlu dikembangkan. Pigmen antosianin dari ubi jalar ungu ini diharapkan mampu memberikan nilai tambah pada rondeditinjau dari segi kenampakan, sehingga mampu meningkatkan perkembangan dalam makanan tradisional.

Ronde sebagai jajanan tradisional yang cukup banyak digemari oleh masyarakat Indonesia karena cukup mudah didapatkan dan dapat menghangatkan tubuh karena kuah jahe serta cukup dapat mengenyangkan. Oleh karena itu, melihat adanya peluang usaha produksi ronde tersebut, karena cukup banyaknya penggemar jajanan tradisional, khususnya ronde. Atas dasar kenyataan tersebut ronde ubi jalar ungu yang mengandung antioksidan diharapkan mampu menambah nilai gizi bagi konsumen. Ubi jalar ungu mudah didapatkan di Indonesia karena hasil pertanian yang cukup melimpah, tetapi pemanfaatannya masih kurang. Antosianin pada ubi jalar ungu juga dapat berperan sebagai pewarna alami, sehingga didapatkan warna ungu tua pada ronde yang diharapkan dapat meningkatkan penerimaan masyarakat akan ronde.

Produk *frozen food* mulai berkembang di kalangan masyarakat. Kondisi semacam ini merupakan peluang, karena belum adanya produksi ronde dalam bentuk *frozen*. *Frozen* ronde diharapkan dapat disukai oleh masyarakat karena penyajiannya yang mudah dan dapat memperpanjang umur simpan ronde dibandingkan ronde yang sudah siap saji. Hal ini juga berpeluang akan diekspor *frozen* ronde, sehingga dapat memperluas pasar produksi.

1.2. Tujuan Penulisan

- 1) Memanfaatkan ubi jalar ungu dalam produk inovasi *frozen* ronde
- 2) Merencanakan unit produksi 145 *cup*/ minggu dengan daerah pemasaran Surabaya dan menguji kelayakannya ditinjau dari aspek teknis dan ekonomi.